

MANGER

BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

17 au 25  
septembre  
2016

RENDEZ-VOUS AVEC  
LES PRODUCTEURS BIO  
PRES DE CHEZ VOUS !



Création graphique : [www.bloutouf.fr](http://www.bloutouf.fr)

## MENU 100 % BIO LA BARATTE

Du samedi 17 au dimanche 25 septembre  
à SAINT DENIS LE VÊTU (50)



GRAB HN



NORMANDIE



AGRO BIO  
BASSE-NORMANDIE



FNAB  
Fédération Nationale des  
Agriculteurs de Normandie



## MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

Du 17 au 25 septembre,  
les acteurs-trices de  
la bio en Normandie  
vous proposent de  
nombreuses animations  
autour de la découverte  
des produits fermiers  
bio de leurs terroirs.  
Rendez-vous insolites,  
échappées gourmandes,  
profitez de cette  
semaine de festivités  
pour (re)découvrir  
l'agriculture biologique,  
seul(e) ou en famille !



## MENU 100 % BIO

### Au restaurant La Baratte

Sandrine et Gilles Lefevre vous  
proposent un menu totalement bio et  
local pendant une semaine.

Du samedi 17

au dimanche 25 septembre

- toute la semaine un **menu tout bio**  
avec : entrée, plat, fromage et dessert
  - agneau de Romain Leprovost  
(Cérences)
  - légumes de Cécile et Gonzague  
Brionne (Saint Denis le Vêtu)
  - assiette de fromages avec le  
chèvre de la Chèvre rit (Granville) et  
les tommes de Marie et Pierre Alain  
(Montpinchon)

Tarif : 32,50 euros par personne  
Fermé le dimanche soir, mardi soir,  
mercredi

### Contact

**Restaurant La Baratte**, Mr et Mme Lefevre  
Le bourg | 50210 St Denis le Vetu  
02 33 45 45 49  
www.restaurant-labaratte.fr  
gilles.labaratte@outlook.fr

Toute la programmation  
[www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)

Avec le soutien financier :



FONDÉES EUROPÉENNES  
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



En partenariat avec :

