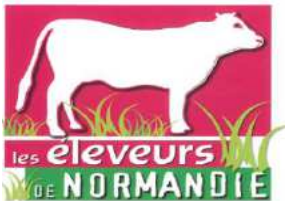
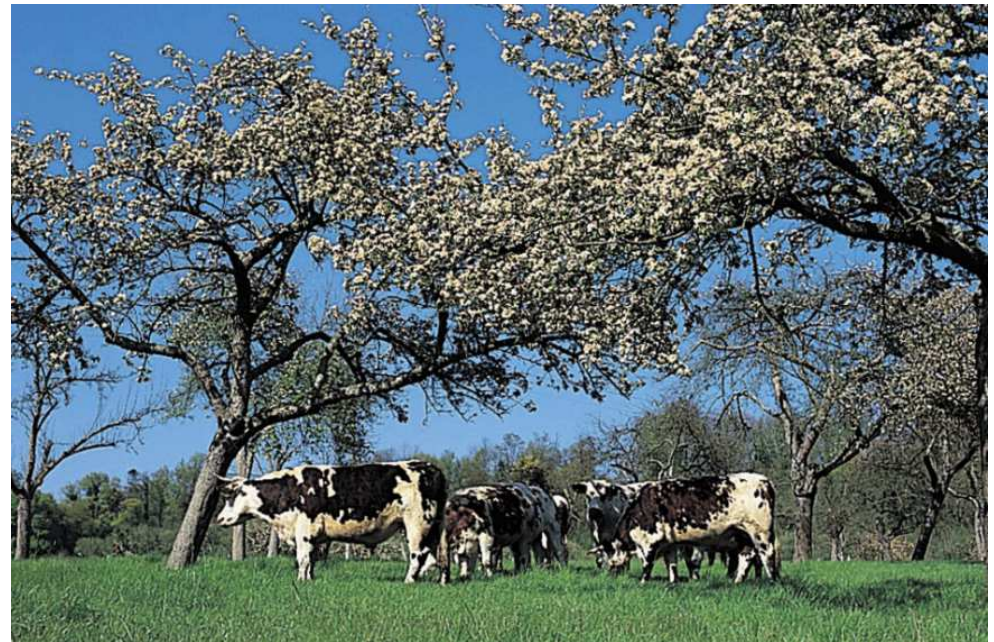




L'équipe de cuisine du  
Collège Jean de la  
Fontaine à  
Bourgtheroulde a  
préparé pour vous une  
viande de bœuf locale

# Une viande 100% régionale issue d'animaux nés et élevés en Normandie



*« Promouvoir les filières courtes  
pour contribuer au  
développement de l'économie  
locale. »*

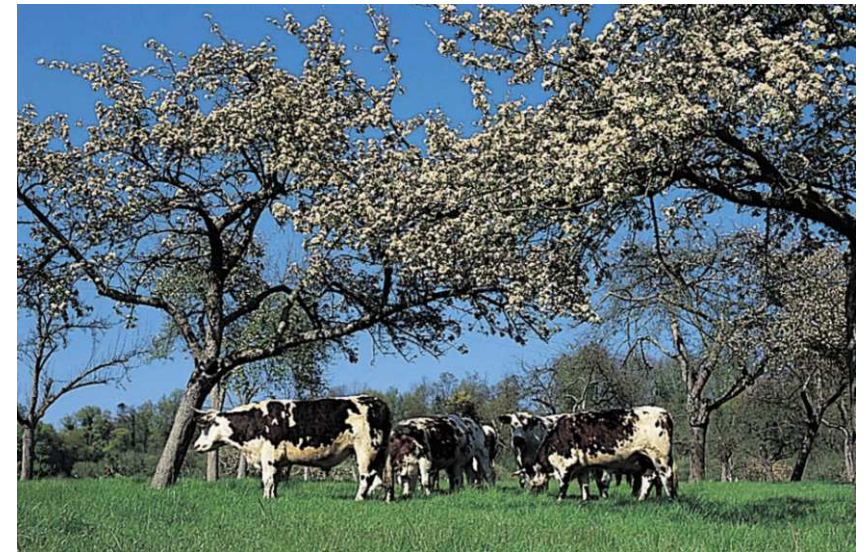
Transformation de la viande sur un site local

→ SOCOPA LE NEUBOURG





L'équipe de cuisine du COLLEGE DE BOURGTHEROULDE vous propose de déguster une viande fournie par EMMANUEL LAFERTE, éleveur de vaches Normandes en Normandie.



*« Promouvoir les filières courtes pour contribuer au développement de l'économie locale. »*



Des animaux nés, élevés et abattus en Normandie, de race Normande pour une qualité de viande exceptionnelle.