Fait le 07/10/2016

Produits en provenance directe :

- **Producteurs fermiers**
- **Lycées agricoles de France**

Lycée agricole de la Bretonnière:

Caissettes d'agneaux	: 12,40€/kg
Poulets Fermiers prêt à cuire	: 8,20€/kg
Pintades Fermières prêt à cuire	: 9,10€/kg
Chapons Fermiers prêt à cuire	: 15,10€/kg
Dindes Fermières prêt à cuire	: 11,40€/kg
Jus de pomme 1L	: 3€
Miel de la Bretonnière (pot en verre)	*: 7,50€*
Œufs **BIO** (12)	: 3,20€
Œufs **BIO** (6)	: 1,80€

Lycée agricole d'Amboise :

Vin rouge : *AUTHENTICOT 2009*	*: 8,80€*
Vin rouge : Cuvée François 1er 2011	*: 6€*
Vin blanc doux: VOLUPTE 2009	: 10,80€
Vin blanc sec : EXPRESSION 2009	: 6,10€
Vin blanc demi-sec : HARMONIE 2010	: 6,70€
CREMANT de LOIRE (blanc et rosé)	: 7,10€
Jus de raisin Gamay 1L **BIO**	: 4€
Jus de raisin Sauvignon 1L **BIO**	: 4€
Jus de raisin Gamay Pétillant 75cl **BIO**	: 5,10€

Lycée agricole de Beaune:

Vin blanc : BEAUNE 2011	: 18,20€
Vin blanc : PULIGNY MONTRACHET 2011	: 28,10€
Vin rouge : 1er cru « Les Bressandes » 2010	: 24,80€

Lycée viticole de Libourne-Montagne :

Vin rouge : CHATEAU GRAND BARIL 2010	: 11,60€
Vin rouge : CHATEAU REAL CAILLOU 2011	: 18,80€
Vin rouge : Le Roman 2014	: 6,70€
Vin rouge : CHATEAU GB 2012 Cuvée Prestige	: 11,50€
Vin rouge : CHATEAU DILLON (Haut médoc) 2012	: 12€
Vin rouge BIO : GAÏA de GRAND BARIL 2011	: 12€
Vin blanc : Sauvignon GRAND BARIL	: 5,50€
Rosé : CHATEAU GRAND BARIL 2015	: 6€
MAGNUM CHATEAU GRAND BARIL 2011	: 22,70€
MAGNUM CHATEAU REAL CAILLOU 2010	: 31,20€
CREMANT de BORDEAUX (rosé)	: 10,60€

Lycée agricole d'Orange:

Vin rouge:COTE DU RHONE MONGIN 2014 **BIO**	: 7,10€

Lycée agricole de Rouffach :

VENDANGES TARDIVES 2011	: 24,80€
GEWURTRAMINER 2012	: 8,50€
PINOT BLANC AOC 2009	: 7€
PINOT GRIS 2012 « Révélation »	: 10,90€
PINOT NOIR 2013	: 6,70€
RIESLING 2012	: 9,70€
EDELZWICKER	: 6€
CLEVNER 2012	: 7,80€
AUXERROIS 2012	: 7,50€
CREMANT d'ALSACE	: 8,90€

Lycée viticole de Crézancy :

Champagne DELHOMME brut tradition	: 16,40€
Champagne DELHOMME demi sec	: 17€
Champagne DELHOMME rosé :	18,20€
Champagne Terroir (Elevé en fût de chêne) :	20,60€
Champagne DELHOMME Euphrasie	: 23€
Champagne DELHOMME Blanc de blanc	: 17,80€
Champagne ½ bouteille brut	: 9,30€
Ratafia	: 14€

Lycée agricole de Bierre-lès-Semur :

Crème **BIO** hydratante visage 50ml	: 19,60€
Crème **BIO** à main 50ml	: 9,80€
Lait **BIO** corporel 200ml	: 17€
Shampooing **BIO** 200ml	: 8€
Gel douche **BIO** 200ml	: 8€
Baume à lèvres **BIO** 10ml	: 7,60€
Savon (orange, amande, miel, nature) **BIO** 100g	: 3€
Savon nature **BIO** 15g	: 0,60€

Fait le 07/10/2016

Producteur de Jouy le Châtel :

Nectar de fraise 75cl	*: 6,40€*

Foie gras du LEGTA de la Peyrouse :

Bloc de 130g (foie gras)	: 10,30€
Bloc de 190g (foie gras)	: 14,10€
Bloc de 380g (foie gras)	: 29,60€
Foie gras entier 190g	: 22,10€
Foie gras entier 400g	: 51€
Verrine de foie gras 180g	: 13,60€
Cou de canard farci foie gras 570g	: 15,60€
Pâté du Périgord truffé à 3% 190g	: 24€
Rillettes de canard 130g	*: 3,60€*
Rillettes de canard 190g	*: 4,40€*
Grillons de canard 130g	: 2,90€
Grillons de canard 190g	: 3,80€
Rillettes de canard au foie gras 190g	: 7,20€
Pâté de campagne aux châtaignes 190g	: 3,50€
Pâté de campagne aux olives 190g	: 3€
Rillette de porc 190g	: 4,40€
Pâté de campagne forestier 190g	: 3,60€
Pâté de campagne 190g	*: 2,80€*
Pâté de tête 190g	*: 2,40€*
Terrine du Périgord 130g	*: 3,70€*
Terrine de magret aux pruneaux 130g	: 3,60€
Terrine de magret au monbazillac 130g	*: 3,60€*
Terrine de magret aux figues 130g	*: 3,60€*
Confit de canard aile et cuisse 780g	: 12,10€
Confit de canard 5 cuisses 1550g	*: 20€*
Gésiers de canard 380g	: 9,40€
Cous et ailerons 780g	*: 6,30€*
Cassoulet 840g	: 9,40€
Mitonnade de canard du Périgord 950g	: 13€
Manchons de canard aux pruneaux 950g	: 13€
Confit de canard du Périgord 2 cuisses	*: 10,40€*
Mijoté de porc aux pruneaux 780g	: 10,80€
Mitonnade de porc aux deux champignons 780g	: 11€
Mijoté de porc abricot 780g	: 10,40€
Jambonneau 380g	: 6,10€

Brasserie « Bière de Brie » :

Bouteille 75cl (Blanche/Blonde/Ambrée)	: 4,70€
Bouteille 75cl (Blonde/Ambrée) Briarde	: 4,50€
Pack découverte	*: 15,40€*
La Briarde 33cl (Blonde/Ambrée)	: 2,40€
Pack 6 Briardes	: 16€

Producteur de Verdelot « Mr Biberon » :

Jus de pomme 1l	: 3€
Jus de pomme 33cl	: 1,60€
Jus de poire 1l	: 4€
Jus de poire 33cl	*: 1,60€*
Cidre Jehan de brie 75cl	: 3€
Cidre Bouché fermier 75cl	: 3€
Vinaigre de cidre 75cl	: 4€
Gelée de pomme/cidre 245g	: 4,60€

Producteur de Lumigny « Mr Seingier» :

Huile de Colza 1l	: 7,60€
Huile de Colza 0,5l	: 5€

Apiculteur de Bellot « Mr Veron » :

Miel de Toutes Fleurs 500g	: 6,15€
Miel de Châtaignier 500g	*: 7,50€*
Miel de Gâtinais 500g	: 6,15€
Miel de Forêt 500g	: 7,70€
Miel d'Acacia 500g	: 8€
Miel de Printemps 500g	: 6€
Miel de Tilleul 250g	: 3,70€
Miel de Forêt 250g	: 4,15€
Miel d'Acacia 250g	: 4,50€
Miel de la Champagne 400g (pot en verre)	: 6€
Miel de la Vallée du petit Morin 400g	: 6€
Pastilles au miel	: 4,30€
Meringues au miel	: 4,50€
Nougats au miel	: 4,30€
Nonnettes à l'orange	: 4,50€
Billes fourrées au miel	: 4,60€

Producteur « Assaisonnements Briards :

Moutarde aux piments d'Espelette 100g	: 3,10€
Moutarde aux cranberries 100g	: 3,20€
Moutarde aux figues 100g	: 3€
Moutarde de Dijon 100g	: 2,90€
Moutarde aux fines herbes 100g	: 3€
Moutarde de Meaux 100g	: 2,90€
Moutarde de Meaux 250g	: 4,90€
Moutarde au Miel 250g	: 5,30€
Moutarde au Cognac 250g	: 6€
Moutarde au Poivre Vert 250g	: 4,90€
Moutarde de Pompiers 250g	: 4,90€
Moutarde au Pain d'Epices 250g	: 5,90€

Fait le 07/10/2016

Moulin « Bourgeois » à Verdelot :

Farine de blé de la Bretonnière T65 (1kg)	: 1,40€
Farine de blé de la Bretonnière T65 (2kg)	: 2,60€
Farine de blé de la Bretonnière T65 (5kg)	: 6,30€
Farine de blé **BIO** T65 (1kg)	: 2,50€
Farine de blé **BIO** T65 (2kg)	: 4,90€
Farine de blé **BIO** T65 (5kg)	: 11,40€
Farine de blé **BIO** T80 (2kg)	: 4,70€
Farine de blé **BIO** T150 (2kg)	: 5,10€
Farine de Seigle noir (2kg)	: 2,80€
Préparation (pain) 6 céréales et graines (2kg)	: 4,90€
Préparation (brioche) 2kg	: 7,90€
Préparation (pain) campagne 2kg	: 3,80€

Lycée agricole de Saint Laurent :

Terrine de Sanglier 150g	: 5,10€
Terrine de Sanglier aux pruneaux 150g	: 5,50€
Terrine de Lièvre à l'abricot 150g	: 5,80€
Terrine de Lièvre 150g	: 5,60€
Terrine de Faisan 150g	: 5€
Terrine de Faisan aux pistaches 150g	: 5,20€
Terrine de Chevreuil 150g	: 5,20€
Terrine de Chevreuil aux myrtilles 150g	: 5,60€
Campagne 350g	: 5,50€
Sanglier sauce chasseur 500g	*: 20,60€*
Biche sauce aux cèpes 500g	: 16,90€
Faisan sauce chasseur 1,200g	: 23,40€
Porc aux lentillons sauce champagne 600g	: 12,40€
Cailles farcies poivre vert 500g	: 16,90€
Confiture de cerises 280g	*: 4,60€*
Confiture de cassis 280g	: 4,60€
Confiture de myrtilles 280g	*: 4,60€*
Confiture de groseilles 280g	: 4,60€
Confiture de mûres 280g	*: 4,60€*
Confiture de fraise 250g	*: 4,60€*
Soupe de Carottes 75cl	*: 4,60€*

Lycée agricole de Vire :

Terrine basilic, menthe, estragon 180g	*: 5,30€*
Tripes à la mode de Caen 750g	: 10€
Porc cidre et camembert 750g	: 8,90€
Confit de porc à la Normande 450g	*: 8,90€*
Rillettes de porc au jambon 180g	: 4,20€
Rillettes de lapin 180g	: 5,30€
Boudin aux pommes flambées au calvados 180g	: 5,30€
Terrine de lapin à la Normande 180g	: 5,30€
Terrine de porc aux pommes 180g	: 4,20€
Terrine campagnarde au calvados 180g	: 4,20€
Terrine paysanne 180g	: 4,20€
Terrine à la véritable andouille de Vire 180g	: 5,30€

Producteur de Nemours :

Limonade aux Coquelicots de Nemours (75cl)	: 3,60€
Liqueur aux Coquelicots de Nemours (20cl)	: 8,90€
Sirop de Coquelicot 25cl	: 4,90€
Sirop de Coquelicot 50cl	: 6,10€
Sirop de Menthe Poivrée 50cl	: 6,10€
Sirop de Menthe Poivrée 25cl	: 4,90€
Bonbons aux Coquelicots de Nemours (200g)	*: 5€*
Bonbons aux Coquelicots de Nemours (40g)	*: 4,10€*
10 Sucettes de Coquelicot	: 5,40€
Sablés (250g)	*: 7,20€*
Sablés étui (200g)	: 4,20€
Galettes (250g)	*: 6,40€*
Galettes étui (200g)	: 3,90€
Citronnette (200g)	*: 8€*
Orangette (200g)	*: 8€*
Gentil Coquelicot (200g)	*: 8€*
Rocher Vert (200g)	*: 8€*
Mendiant (200g)	*: 8€*
Palets de fruit (70g)	*: 7,20€*
Confit Royal aux Pommes (220g)	: 8,10€
Confit Royal aux Poires (220g)	: 8,10€
Confit de Rose de Provins (75g)	: 3,20€
Confit de Coquelicot de Nemours (75g)	: 3,20€
Nougat de Coquelicot (125g)	: 6€
Bonbonnière de sucre d'orge, boîte de 24g	*: 4,10€*
Bâton de sucre d'orge individuel	: 1,10€
Sucette individuelle	: 0,40€

Producteur de Crécy la Chapelle :

Lentilles Noires (500g)	: 3,30€
Lentilles Vertes (500g)	: 2,80€
Lentilles Blondes (500g)	: 2,80€
Haricots flageolets (500g)	*: 2,70€*

Fait le 07/10/2016

Lycée agricole Beauregard :

2 Cuisses confites (760g) : 12,30€
Jambonneau (280g) : 5,30€
Fritons pur porc (190g) : 3€
Pâté de campagne pur porc (190g) : 2,50€
Pâté de campagne au foie gras (190g) : 4,70€
Pâté de canard au poivre vert (190g) : 3€
Pâté à la châtaigne (125g) : 3,30€
Pâté de lapin (125g) : 3,60€
Pâté à l'orange (125g) : 2,50€
Pâté au roquefort (125g) : 3,30€
Pâté au safran (125g) : 3,30€
Pied de porc (190g) : 3€
Cassoulet supérieur (420g) : 4,10€
Daube de bœuf (800g) : 11,70€
Daube de porc au miel (630g) : 9,40€
Saucisses lentilles cuisinées (840g) : 5,70€
Sauté d'agneau au safran et ses haricots 650g: 11,70€
BIO Pâté de campagne (190g) : 5,30€
BIO Daube de porc à la châtaigne (420g) : 9,40€
BIO Saucisses lentilles cuisinées (840g) : 11,20€
BIO Haricots lingots cuisinés (840g) : 6,50€
BIO Lentilles cuisinées (840g) : 6,50€

Producteur de Choisy en Brie « Mr Fahy » :

Jus de pomme BIO 1l : 3€
Vinaigre de cidre BIO 50cl : 2,40€
Cidre BIO doux 75cl : 3,50€
Cidre BIO brut 75cl : 3,50€
Cidre à la Rose ou Violette ou Framboise 75cl : 6,80€

Producteur de Saints « Mr Fahy » :

Pommes de terre (sac de 10kg) Agata : 8€

Lycée agricole de Douai :

L'Escreboise (*blonde*/Ambré/Blanche/Brune) : 3,60€
L'Escreboise (Triple Blonde) : 4€
La Wagnonville : 4€
L'Escreboise Blonde Génépi : 4€

Lycée Bougainville :

Cassis 20g (feuilles pour tisane) BIO : 2,50€
Cassis 30g (feuilles pour tisane) BIO : 4€
Mélisse 25g (feuilles pour tisane) BIO : 3€
Menthe poivrée 50g (feuilles pour tisane) BIO : 5€
Sarriette 25g (feuilles/condiment) BIO : 4€
Sauge officinale 50g (feuilles/condiment) BIO : 6€
Hysope 25g (feuilles /condiment) BIO : 5€
Ciboulette 10g (fleurs) BIO : 2€
Persil 20g (feuilles/condiment) BIO : 3€

Lycée de l'Oisellerie :

Pineau Blanc 75cl : 12,50€
Pineau Rosé 75cl : 12,50€
Cognac VS 70cl : 22,10€
Cognac VSOP 50cl : 23,60€
Cognac VSOP 70cl : 28,80€

Lycée de Bergerac (24) :

BIO : Monbazillac 2014 Château la Brie : 9,30€
Vin blanc : ½ Monbazillac 2013 : 4,90€
Rouge : AOC Plénitude 2012 **Guide Hachette** : 10,30€
Vin rouge : AOC Bergerac 2014 **Médaille bronze** : 5,20€
Vin rouge : ½ AOC Bergerac 2013 : 3,20€
AOC Côtes de Bergerac Moelleux 2015 : 5,40€
Blanc sec : AOC Bergerac 2014 **Médaille argent** : 4,90€
Rosé : AOC Bergerac 2014 : 4,90€

Lycée de DAVAYE (71) :

BIO : Saint-Véran 2015 « Les Climats » : 9,30€
BIO : Saint-Véran 2014 « Clos des Poncetys » : 12,50€
BIO : Saint-Véran 2014 « Les Chailloux » : 12,50€
BIO : Saint-Véran 2014 « Clos du Château » : 12,50€
BIO : Mâcon-Davayé rouge 2014 : 8,20€

Producteur de Château Landon (77) :

BIO : Pâtes complètes « Tracteur » 250g : 2,30€
BIO : Pâtes complètes « Tracteur » 500g : 4,20€
BIO : Pâtes complètes « Torsade » 250g : 2,30€
BIO : Pâtes complètes « Torsade » 500g : 4,20€
BIO : Pâtes complètes « Réginette » 250g : 2,30€
BIO : Pâtes complètes « Réginette » 500g : 4,20€
BIO : Pâtes complètes « Crête de coq » 250g : 2,30€
BIO : Pâtes complètes « Crête de coq » 500g : 4,20€
BIO : Petit épeautre décortiqué 500g : 3,70€
BIO : Pâtes au petit épeautre« Torsade » 250g : 3€