

**CLASSEMENT FINAL - CHEFS SCOLAIRES**

CLASSEMENT	PRENOM	NOM	ETABLISSEMENT	CP	VILLE	MENU
1	Anne-Laure	GUERIN	Lycée Polyvalent Napoléon	61300	L'AIGLE	L'Audace du Pays d'Ouche 1 - Rosace de pain bio à l'Aiglonne, tombée de chou et sa sauce vive 2 - Pavé de dorade rôti, poêlée de légumes croquants de Créances sur quinoa bio, sauce au cidre 3 - Le smoothie du verger et son biscuit trouvillais
2	Stéphane	LHERNAULT	Cuisine Centrale des Douves	27600	GAILLON	1 - Salade croquante à la mimolette, julienne de pomme et navet blanc, à la vinaigrette de betterave 2 - Joue de porc confite au miel, mirepoix de carottes glacé au cidre et brisure de noisettes 3 - Croquette de camembert frit sur mesclun de salade 4 - Poêlée de poire, caramel déglacé à la crème d'Isigny à la vanille
3	Pierre	OLSZOWSKI		27000	EVREUX	Découverte gastronomique en milieu scolaire 1 - Gratiné de poêlée aux écrevisses 2 - Mignon de porc aux poires (accompagné d'une purée et flan de carottes) 3 - Salade mêlée au vinaigre de cidre et mimolette 4 - Blanc manger au fromage blanc et pomme compotée au beurre salé
4	Jacques	BELLEE	Collège A. Miclot	50580	PORTBAIL	La Normandie dans tous ses états 1 - Tartine paysanne gratinée au Pont-l'Evêque 2 - Mousseline de rouget au jambon de pays sauce au cidre 3 - Fondue de poireaux - chou blanc et carottes de Créances 4 - Pommes paillason au coulis de mûres
5	Frédéric	ROBILLARD	EREA de la Ferté Macé	61600	LA FERTE MACE	Menu Bio / Menu Fraîcheur 1 - Feuilleté aux légumes bio / Salade au coulis de betteraves 2 - Assiette marine gratinée / Trio de légumes 3 - Pont-l'Evêque sur tranche de pain maison aux noix / Billes de poires 4 - Bavarois au fromage blanc fermier et zest d'orange bio (Eclats de tuiles aux amandes)
6	Sébastien	LEFEVRE et son équipe	Collège Victor Hugo	50150	SOURDEVAL	Sur la route du plaisir 1 - Mille feuilles de légumes à la truite fumée et sa purée de betteraves 2 - Brochette de filet de poulet aux écailles d'andouille 3 - Galette de pommes de terre et de rutabagas Salade - Camembert 4 - Trio d'aumonières pomme, poire, rhubarbe au coulis de mûres et ses sablés de Trouville
7			Lycée Professionnel Elisa Lemonnier	76141	PETIT QUEVILLY	Mode et plaisir des folies Normandes 1 - Verrines de guacamole et concombre, purée de betteraves et de carottes, sur coulis de chèvre et noix de cajou 2 - Burger de saumon frais aux poireaux normands et graines de lin de Doudeville (76) 3 - Chips de légumes 4 - Crème brûlée aux pommes et poires de Normandie
8	Guy	GERVAIS	Collège PS de Laplace	14104	LISIEUX	Mélange des parfums du Pays d'Auge 1 - Salade garnie aux saveurs du Pays d'Auge 2 - Papillote de filet de dorade aux petits légumes sauce au cidre 3 - Bavarois aux pommes et son sablé au beurre accompagné de sa sauce caramel au romarin
9	Régis	PRELLE	Collège Yves Montand	61260	LE THEIL SUR HUISNE	Fantaisie Normande 1 - Verrine de crudités au vinaigre de cidre 2 - Suprême de poulet aux amandes au Camembert et sa purée de vitelotte à la fleur de thym 3 - Sablé normand sur délice de fromage blanc et caramel d'Isigny
10	Fatima	RESSE	Lycée Professionnel Elisa Lemonnier	76141	PETIT QUEVILLY	Audace orientale et découverte Normande Poiré ou jus de pomme et chips de betteraves 1 - Feuillantine de brick à l'andouille et Saint-Jacques sur lit de poireaux, sauce Camembert 2 - Filet mignon de porc aux giroles et sa sauce cidre 3 - Tian de légumes au crumble de galette au beurre 4 - Fondue de fruits frais au chocolat et chamallow

**CLASSEMENT FINAL - LYCEES HOTELIERS ET CENTRES DE FORMATION**

CLASSEMENT	ETABLISSEMENT	PROFESSEUR	ELEVES	CP	VILLE	REPAS A EMPORTER
1	Groupe FIM CFA	M. CAUVIN M. LEMENANT	Nadège BOUTELOUP Pauline BRUNET	50180	AGNEAUX	1 - Bento de poulet aux senteurs de pommiers, tagliatelles aux céréales et légumes croquants 2 - Crousti-moelleux de pommes et parfum de saison 3 - Jus de pomme "à la carte"
2	IFA Marcel Sauvage	M. GALUSZKA	Camille AUDIBERT Romuald MIGUEIS Thomas MARZTLOS Charles PICOT Mélanie LAMBERT	76130	MONT SAINT AIGNAN	1 - Hamburger des Terre- Neuvas, frites de céleri jaune 2 - Picorette pomme / Speculos 3 - Cidre et sirop Speculos
2	Lycée Hôtelier François Rabelais	M. DEROIN	Thibault LECOURTOIS Benoît GIRARD Stephen CHOPIN	14200	HEROUVILLE SAINT CLAIR	1 - Brochette de volaille sauce Vallée d'Auge, riz aux trois poivrons 2 - Tarte Tatin 3 - Jus de pomme
4	LPP Daniel Brottie	Melle PREVOT M BAUDOIN	Benjamin LEFEBVRE Fabien BLOCH	76660	SMER-MESNIL	1 - Poulet Normand 2 - Crêpes soufflées aux pommes 3 - Cidre brut