

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LA POIRE HARROW SWEET !

Origine : Le poirier 'Harrow Sweet' est une variété obtenue en 1975 à la Station de Harrow au Canada.

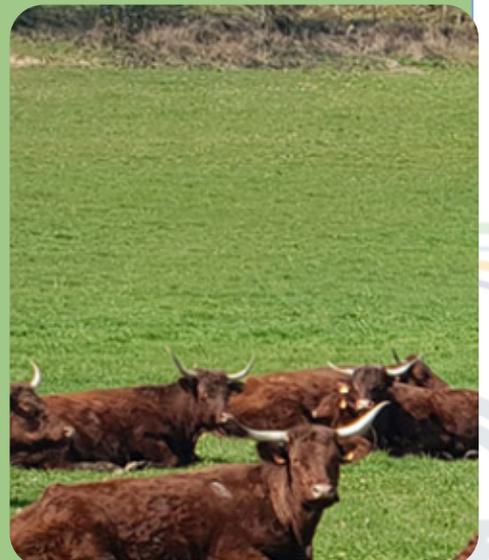
Propriété : Très subtile de goût, très douce assez sucrée et fondante en bouche, avec un parfum légèrement musqué. Cette poire d'origine Canadienne est cultivée à proximité dans l'Aude et sera au menu le lundi !



LE VEAU BIO DU SALERS

Les garanties de la Viande Bio : Le bien-être animal, Le respect des normes d'hygiène, et le choix de races locales. L'élevage bio privilégie l'autonomie alimentaire, la rotation des cultures, et le recyclage des matières organiques. De plus, il interdit formellement le recours à des produits chimiques de synthèse, à des OGM.

Préparation : Pour préserver la qualité de cette viande, nous allons la cuire à basse température pendant la nuit (63° à cœur minimum). Elle sera au menu ce jeudi !



DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996