**LES PRODUITS DE SAISON DU MOIS D’AVRIL**



*Les aliments de saison peuvent varier d’une région à l’autre (climat, sols).Dans nos listes, il y a des produits de début, de pleine et de fin de saison. Ces listes sont indicatives, non exhaustives.*

***Exigez l’affichage de l’origine du produit sur le point de vente. Posez des questions.***

 **LES LEGUMES LES POISSONS ET CRUSTACES**

|  |  |
| --- | --- |
| Feuilles et tiges : Artichaut. Asperge. Blette. Brocolis. Céleri. Cerfeuil. Chou rave et vert. Chou-fleur. Coriandre. Cresson. Epinard. Fève. Frisée. Laitue. Oseille. Pack choï. Petits pois. Rhubarbe.Racines, tubercules, bulbes : Ail nouveau. Betterave. Carottes. Cébette. Champignons de Paris. Echalote. Morille. Navets. Oignon blanc. Pommes de terre primeur. Radis maraichers. Légumes fruits : Concombre. Courgette. Courgette fleur. | Poissons : Alose. Bar. Barbue. Cabillaud. Carpe. Dorade grise. Daurade royale. Hareng. Lamproie. Lieu Jaune. Lieu noir. Limande. Lotte. Maigre. Maquereau. Merlan. Merlu. Raie. Rouget. Saint Pierre. Sardine. Saumon sauvage de l’Adour. Sole. Tacaud. Truite. Turbot. Crustacés : Araignées. Couteaux. Homard. Langoustines. Palourdes. |

 **LES FRUITS LES VIANDES ET VOLAILLES**

|  |  |
| --- | --- |
| Agrumes : Citron. Clémentine. Orange. Pamplemousse. Autres : Ananas. Banane. Fraises. Pomme.   | Viandes : Abats. Agneau de lait. Boeuf. Moutonnet. Porc. VeauVolailles: Caille. Canard. Dinde. Lapin. Pigeon. Poule. Poulet. |

 **LES FROMAGES**

|  |
| --- |
| Pâtes molles à croûte fleurie : Brillat Savarin. Bries. Camembert. Chaource. Coulommiers. Neufchâtel. Saint Félicien. Saint Marcellin Pâtes pressées cuites : Abondance. Beaufort. Gruyère.Pâtes pressées non cuites : Mimolette. Morbier. Reblochon. Saint NectairePâtes molles à croûte lavée : Epoisses. Langres. Livarot. Maroilles. Munster. Pont l’évêquePâtes persillées : RoquefortFromages de chèvre :   Cabécou. Chèvres frais. Selles sur Cher. Crottin de Chavignol. Picodon. Rocamadour. Sainte Maure de Touraine. Valençay.Fromages de brebis : Breuilh ou greuilh au petit lait de brebis. Perail. Ossau Iraty. |

*Merci aux Producteurs Artisans de Qualité du Collège Culinaire de France*

*qui nous ont permis de valider ces choix de produits.*