**LES PRODUITS DE SAISON DU MOIS DE JUILLET ET D’AOUT**



*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**

|  |  |
| --- | --- |
| Légumes aromatiques :  Aneth. Basilic. Bourrache. Cerfeuil. Ciboulette. Ciboulail. Coriandre. Estragon. Origan. Oseille. Marjolaine. Mélisse. Menthe. Persil. Romarin. Sarriette. Sauge. Shiso. Stévia. Thym. Verveine.  Feuilles et tiges :  Artichaut. Blette. Brocolis. Céleri branche. . Chicorée. Chou-fleur. Cresson. Epinard. Fenouil. Fève. Haricots verts, beurre, mange-tout. Laitue. Romaine. Roquette.  Légumes racines et bulbes:  Ail rose. Betterave. Carotte. Echalote fraiche. Oignons frais. Pomme de terre. Radis  Légumes fruits :  Aubergine. Concombre. Cornichon. Courgette. Poivron. Tomate. | Poissons :  Anchois. Bar. Baudroie (lotte). Barbue. Bonite. Céteau. Daurade royale. Lieu noir. Maigre. Maquereau. Merlan. Merlu (ligne et chalut). Raie (bouclée et lisse). Rouget. Saint Pierre. Sardine. Sole. Thon rouge de ligne. Thon blanc de ligne. Turbot. Vive  Crustacés :  Araignée. Crevettes. Homard breton. Langoustine. Tourteau. |

**LES FRUITS LES VIANDES ET VOLAILLES**

|  |  |
| --- | --- |
| Abricot. Amandes. Brugnon. Cassis. Cerises. Fraises. Framboises. Groseilles. Melon. Mûres. Myrtilles. Nectarine. Pastèque. Pêche. Prune. | Viandes :  Agneau. Bœuf. Mouton. Porc. Veau.  Volailles:  Canard. Lapin. Pigeon. Pintade. Poulet. |

**LES FROMAGES**

|  |
| --- |
| Pâtes fraiches : Burrata. Mozzarella.  Pâtes molles à croûte fleurie : Brie. Camembert. Chaource. Coulommiers. Saint Félicien. Saint Marcelin.  Pâtes pressées cuites : Beaufort. Comté. Emmental. Gruyère.  Pâtes pressées non cuites : Cantal. Mimolette. Morbier. Reblochon. Saint Nectaire. Tomme de Savoie.  Pâtes molles à croûte lavée : Epoisses. Langres. Livarot. Maroilles. Munster. Pont l’évêque.  Pâtes persillées : Bleu d’auvergne. Fourme d’Ambert. Roquefort  Fromages de chèvre : Tous (Cabécou, Chavignol, Chevrotin, Rocamadour, Valençay, …)  Fromages de brebis : Ossau-Iraty. Lactique de brebis. |

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

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