**LES PRODUITS DE SAISON DU MOIS DE JUIN**



*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**

|  |  |
| --- | --- |
| Légumes aromatiques : Aneth. Basilic. Bourrache. Cerfeuil. Ciboule. Ciboulette. Citronnelle. Coriandre. Estragon. Laurier. Mélisse. Menthe. Origan. Oseille. Persil. Pimprenelle. Romarin. Sarriette. Sauge. Shiso. Thym. Verveine citronnée.  Feuilles et tiges : Artichaut. Blette. Brocolis. Chou-fleur. Chou vert pointu. Cresson. Epinard. Fèves. Haricot vert. Petits pois. Pois gourmand. Rhubarbe. Salades.  Légumes racines et bulbes : Asperge. Betterave. Carotte. Echalote. Fenouil botte. Oignons botte. Navet. Pommes de terre. Radis.  Légumes fruits : Aubergine. Concombre. Courgette. Melon. Poivron. Tomate. | Poissons:  Alose. Anchois. Bar. Barbue. Brochet. Chinchard. Daurade royale et grise. Hareng. Lieu jaune et noir. Maigre. Maquereau. Merlan. Merlu. Merluchon. Raie. Sandre. Sardine. Saint Pierre. Sole. Thon rouge de ligne. Truite. Turbot.  Crustacés:  Araignée. Coques. Homard. Langouste. Langoustines. Palourdes. Tourteau. |

**LES FRUITS LES VIANDES ET VOLAILLES**

|  |  |
| --- | --- |
| Abricot. Cassis. Cerise. Citron. Fraise. Framboise. Groseille. Pêche. | Viandes : Agneau. Bœuf. Porc. Veau.  Volailles: Canard. Lapin. Pigeon. Pintade. Poulet. |

**LES FROMAGES**

|  |
| --- |
| Pâtes molles à croûte fleurie : Camembert. Coulommiers. Saint Félicien. Saint Marcellin.  Pâtes pressées cuites : Beaufort. Emmenthal. Gruyère.  Pâtes pressées non cuites : Cantal. Mimolette. Morbier. Reblochon. Saint Nectaire.  Pâtes molles à croûte lavée : Epoisses. Livarot. Maroilles. Munster. Pont l’Evêque  Pâtes persillées : Bleu d’Auvergne. Roquefort.  Fromages de chèvre : Cabecou. Chavignol. Pouligny Saint Pierre. Rocamadour. Tomes. Valençay.  Fromages de brebis : Ossau-Iraty. Tomme. |

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

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