

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LES LENTILLES DU LAURAGUAIS

La lentille est une **légumineuse** peu gourmande en intrant (engrais, amendements) et en eau, bien adaptée dans le sol séchant du Lauragais.

Le cycle court (semis au printemps et récolte en juillet) en fait une très bonne culture intermédiaire entre 2 autres céréalières.

Les terres du Lauragais sont très favorable pour ce type de culture, et nous avons trouvé un jeune agriculteur

Sébastien Albouy qui nous fournis pour la première fois ses lentilles **BIO** !

Elles seront consommées le mardi !



LES DIFFERENTS FROMAGES

Définition : il existe une multitude de fromages, et notre pays est réputé pour sa grande diversité ! Il y en aurait **plusieurs centaines**, avec de nombreuses déclinaisons selon l'utilisation de **lait cru** ou de lait **pasteurisé** (cuit entre 70° et 100°, pour détruire les éventuels microbes).

Variétés : Les pâtes molles à croûte fleurie (Camembert, Brie...), Les pâtes molles à croûte lavée (Munster...), Les pâtes persillées (Bleu...), Les pâtes pressées non cuites (Gouda, Cantal...), Les pâtes pressées cuites (Emmental).

Cette semaine, vous allez déguster le camembert **BIO** le lundi et le gouda ce vendredi !



DU 17 AU 21 MARS 2025



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996