

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LE CAMEMBERT BIO

Principe : Le Camembert de Normandie est fabriqué à partir d'un moins 50% de lait de vaches de race Normande qui pâturent plus de 6 mois dans l'année.

Pour élaborer un camembert de Normandie, il faut environ 2.2 l de lait.

Après plusieurs étapes où le lait est chauffé progressivement pour qu'il soit caillé, le moulage peut être effectué soit à la main soit à l'aide d'un robot.

il est affiné pendant 13 jours avant d'être placé dans sa boîte en bois.

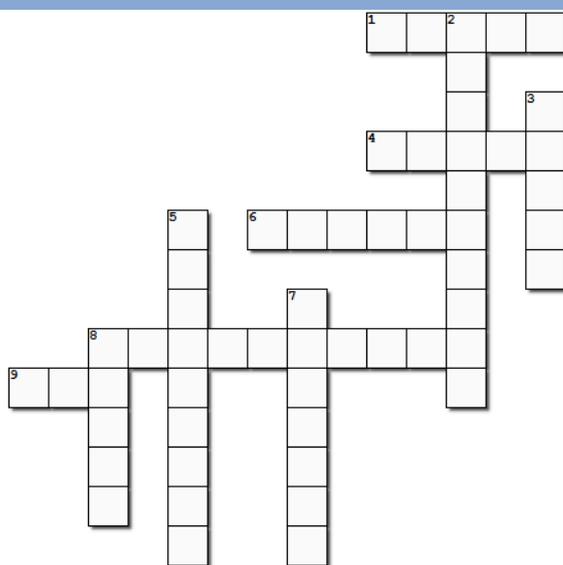
Elle est confectionnée à partir de peuplier.

La circulation de l'air au travers du bois contribue à un affinage régulier et naturel.

Le Camembert BIO sera au menu ce vendredi !



MOTS CROISES ALIMENTAIRES !



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

Horizontal

1. QUI EST PROCHE DE CHEZ SOI
4. ADAM A CROQUE DEDANT !
6. FRUIT COMPOSE DE GRAPPES !
8. LEGUME AYANT UN GOUT DE NOISETTE
9. QUALITE D UN ALIMENT LIEE A SON MODE DE CULTURE

Vertical

2. FRUIT CROISE ENTRE UNE ORANGE ET UNE MANDARINE
3. FRUIT AYANT DE NOMBREUX PEPINS AU MILIEU
5. LEGUME QUI SE MANGE CUIT OU CRU ET QUI COLORE
7. LEGUME QUI POUSSE SOUS TERRE ORANGE OU JAUNE
8. FRUIT QUI SE MANGE ENTRE AOUT ET OCTOBRE



DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996