

Date : 22/03/24

MENU

Entrée : Ta Boule légumes

plat : Blanquette de veau

Légumes : purée de carotte

Fromage : /

Dessert : panna cotta

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

**La ferme de la vacherie**  
4, la vacherie  
Saint Léger de la Martinière  
79500 MELLE  
☎ 06 37 83 24 50  
info@fermedelavacherie@gmail.com

**AB**    
FR-BIO 10 Agriculture France info@fermedelavacherie@gmail.com

**Blanquette de veau BIO SV**  
Viande de veau issue de l'agriculture biologique.

A conserver entre 0 et 4°C. A consommer cuit.

Animaux nés élevés et abattus en Poitou-Charente

LOT: 1015

A CONSOMMER JUSQU'AU: **03/04/2024**

**8,510kg**

