

Date : 23/9/25

MENU

Entrée : concombre sauce Bulgare

plat : Sauté de veau

Légumes : haricot vert

Fromage : edam

Dessert : Tiramisu

Origine de la viande

lieu de naissance : france
lieu d'élevage : france
lieu abattage : france
élaboré en :

La ferme de la vacherie
4, L. La Ferté
Saint-Léger-de-la-Muraille
79500 MELLE
06 37 83 26 09
lafermedelavacherie@gmail.com

AB 
Agriculture France
lafermedelavacherie@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: 1055
A CONSOMMER JUSQU'AU : **8,000kg**
07/10/2025

