

# ORIGINE DES PRODUITS SERVIS AU MAS LLUGANAS

## VIANDE :

CANARD GRAS DE NOTRE FERME (ALIMENTÉS EN BIO ET GAVÉS AVEC DU MAÏS BIO NON OGM)

VOLAILLES DE NOTRE FERME ALIMENTÉES EN BIO (PIGEONS, CHAPONS...)

VEAU BIO DE NOTRE FERME ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE SUR NOS ESTIVES

PORC BIO DE NOTRE FERME ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

BŒUF BIO DE NOTRE FERME, DE RACE GASCONNE ÉLEVÉ EN ESTIVE ET AUX CÉRÉALES BIO

POULET BIO DE DIDIER FRUITER À URBANYA

## FRUITS ET LÉGUMES :

EN PRIORITÉ CHEZ LES PRODUCTEURS DU CANTON EN BIO, ELODIE À CONAT, ADAMA À LOS MASOS, JULIE À PRADES...

LES JARDINS DE L'AMITIÉ À PRADES

LE COMPLÉMENT AU MAGASIN BIOCOOP À PRADES

## FROMAGES :

BREBIS DE MONTSE ET IGNASI À ST MICHEL DE CUXA

CHÈVRE DE ALINE ET GILLES BRAUN À CASEFABRE

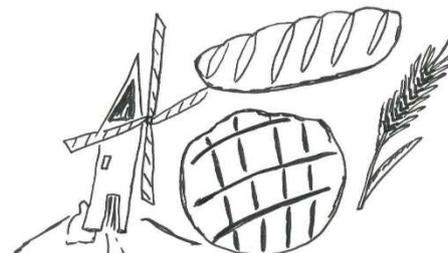
CHÈVRE DE JULIE DE MOURA ET EMMANUEL BRUNET À MOSSET

FROMATGET ET FAISSELLE DE CHÈVRE DE MATHIAS KYRIACO À NOHÉDES

VACHE DE LA FAMILLE SOLA ET DU MAS GUIÏTER À SAHORRE

## AUTRES :

PAIN DE MARE TERRA À FUILLA



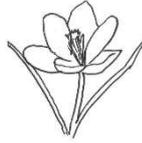
PAIN DU BARBUS DES PYRÉNÉES À CATLLAR 

GLACE D'ADAMA DAJON À LOS MASOS 

SEL, FLEUR DE SEL DU ROUSSILLON DE ST LAURENT DE LA SALANQUE

SAFRAN DELLA ROMA DE SAHORRE 

MIEL, LE CHANT DES ABEILLES À MOSSET 



CAFÉ, SUCRE ET LA MAJORITÉ DE L'ÉPICERIE À LA BIOCOOP DE PRADES 

## VINS :

DES VINS DU ROUSSILLON : PIQUEMAL À ESPIRA DE L'AGLY, EN CONVERSION BIO

PONS-GRALET, DOMAINE DE L'EPEIRE ET VIN DU MOIS 

