

# **Origine des produits servis à la Ferme Auberge Du Mas Lluganas**

## **Viande :**

Canard Gras de la Ferme (alimentés en Bio et gavés avec du maïs bio non OGM)

Volailles (poulets, pigeons, chapons...) idem

Veau de la Ferme élevé sous la mère dans la montagne sans autre complément (BIO)

Bœuf de la Ferme vache gasconne élevé dehors, plus foin (BIO)

Agneau Bio de St Michel de Cuxa (Ignasi et Montse Civil)

## **Légumes :**

Du Jardin en été

De chez le voisin en Bio (Alexis Lenoir)

Et en priorité chez les producteurs du canton en Bio

(Conat, Los Masos, Baillestavy)

Le complément au magasin Le Verger à Prades

## **Fromages :**

Brebis Bio de St Michel de Cuxa (Ignasi et Montse Civil)

Chèvre Bio de Casefabre (Aline et Gilles Braun)

Fromatget et faisselle chèvre de Nohédes (François Kyriaco)

Vache Bio de Sahore Famille Sola

## **Autres :**

Pain Bio de Molitg

Glace Bio, Los Masos Adama Dajon

Sel, Fleur de sel du Roussillon St Laurent de la Salanque

Huile d'Olive du Roussillon

Safran Bio de Sahorre

Miel Molitg les Bains

Café, sucre et une partie de l'épicerie Biocoop de Prades

Le reste commerce local notamment L'épicerie Mossetane

## **Vins :**

Que des vins du Roussillon (voir carte)

En BIO : Pons-Gralet, Cazes, Jourda,

Et Nature : Gauby

