



NOVEMBRE



MENU



LUNDI 6 NOVEMBRE

Bar à salades  
Salade MARCO POLO  
Escalope Viennoise  
Harciots verts  
Petits Suisse  
Fruits au sirop

MARDI 7 NOVEMBRE

Bar à salades  
Pomme de terre au thon  
Pot au feu de la mer  
Yaourt "Brun de lait"  
Fruits



VENDREDI 10  
NOVEMBRE

JEUDI 9  
NOVEMBRE

Bar à salades  
Mimosa de betteraves  
Hachis parmentier de canard  
Salade  
Tome "Brun de lait"  
Fruits



Bar à salades  
Salade de radis noir et  
pommes  
Curry de légumes au  
lait de coco  
Quinoa  
Yaourt  
Fruits



La ferme:

Exploitation agricole qui se situe à Saint Sigismond depuis 4 générations.

Actuellement la ferme à 5 associés : Thierry et Isabelle , leurs filles Audrey et Alice et Alexandre.

Il y a 120 vaches laitières de races Brune et Prim'Holstein : les produits sont élaborés avec du lait entier.

La ferme possède deux robots de traite, ce qui permet aux vaches de se faire traire quand elles le souhaitent. Avec ce matériel sophistiqué, la qualité du lait est préservée et la production laitière est plus stable.

**BRUN DE LAIT: FAIRE PARTAGER L'AMOUR DES PRODUITS DU TERROIR, NATURELS ET SAVOUREUX.**

Les consommateurs se déplacent jusqu'à la ferme pour acheter du lait, du fromage et des oeufs. C'est rassurant pour eux de savoir d'où viennent les produits qu'ils consomment.

Le poulailler de 100 poules pondeuses garantit des oeufs fermiers tous les jours.

**BRUN DE LAIT EST RESOLUMENT TOURNÉ VERS LES ÉNERGIES RENOUVELABLES AVEC SON ACTIVITÉ PARALLÈLE : LA PRODUCTION ET LA VENTE D'ÉLECTRICITÉ PAR MÉTHANISATION QUI NOUS PERMETTENT DE CHAUFFER LES BATIMENTS ABRITANT NOS CANARDS AINSI QUE 4 MAISONS DU VILLAGE.**