

CAROTTE NEWS

#4

MARS - AVR 2021

ZOOM SUR : LE LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE



L'Agriculture biologique est définie par le règlement communautaire du 28 juin 2007 et vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité.

Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux OGM, aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique. Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux.

A Antony, 20 % des légumes proposés en entrées et en accompagnement, ainsi que 20 % des féculents et des fruits frais sont issus de l'agriculture biologique.

A DECOUVRIR DANS VOTRE ASSIETTE



Le jeudi 18 mars
Un yaourt local de la Ferme de SIGY (77) est proposé au menu.

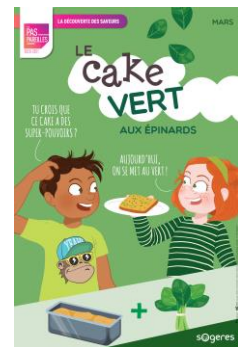
Le jeudi 8 avril, le repas de Pâques

Choisi par les enfants de Dunoyer de Segonzac

- Guacamole au fromage blanc BIO
- Sauté de veau sauce printanière
- Haricots verts extra fins
- Moelleux au chocolat et pépites du chef

LES ANIMATIONS A VENIR

jeudi 4 mars
dans toutes les écoles,
L'animation "Pas pareilles".
Stimuler les papilles de nos petits Antoniens avec une recette originale de cake aux épinards.



Le mercredi 10 mars à A. Pasquier et **le vendredi 2 avril** à Noyer Doré, **Promotions des fruits et légumes de saison.**



Le jeudi 25 mars
dans toutes les écoles,
régulièrement proposée en plat salé, la polenta se déguste aujourd'hui à travers une recette sucrée.

Le jeudi 1 avril
dans toutes les écoles,
le goût sucré de la betterave est associé le temps d'une recette avec la douceur de la fraise et l'acidulé de la pomme.



Le vendredi 16 avril dans toutes les écoles,
dégustation de l'amuse-bouche **Ketchup à la carotte.**