

Ici, on cuisine ... le poisson



En effeuillé de saumon sauce à la crème le 24 mai.



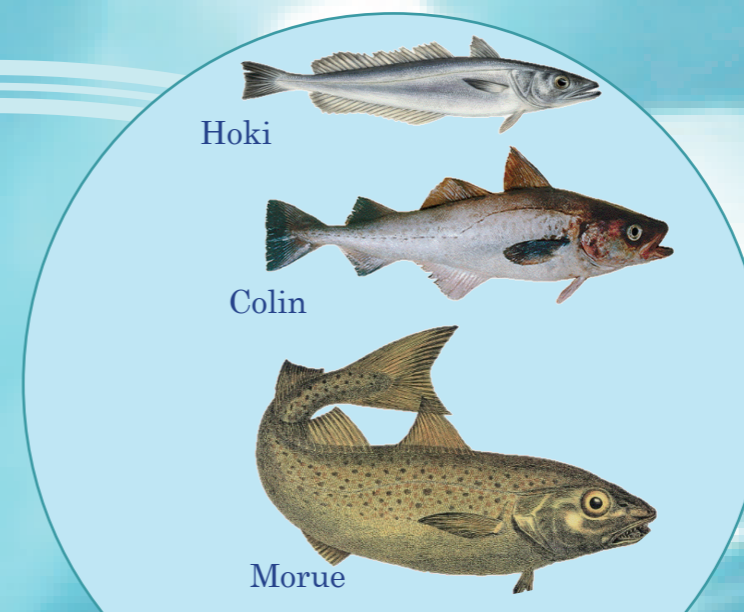
Retrouvez-le en filet de colin sauce Basquaise le 3 mai.



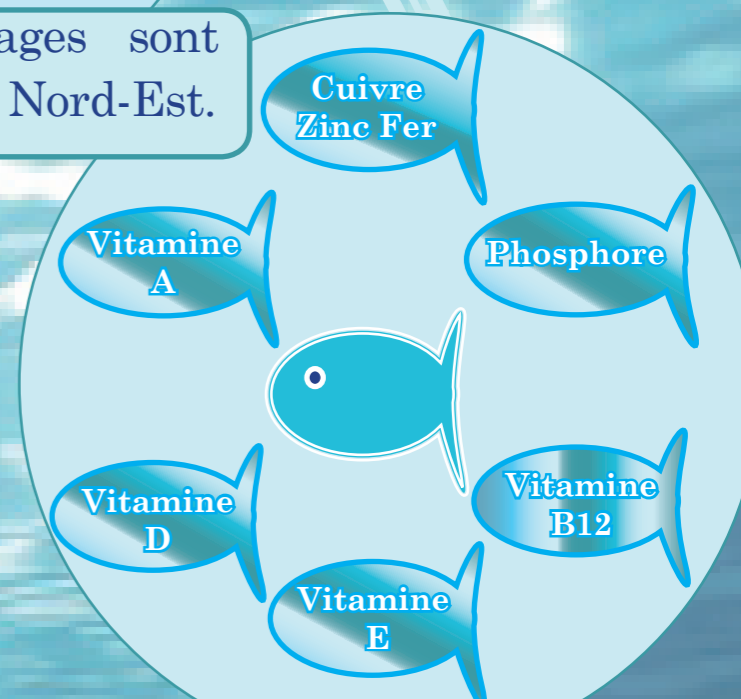
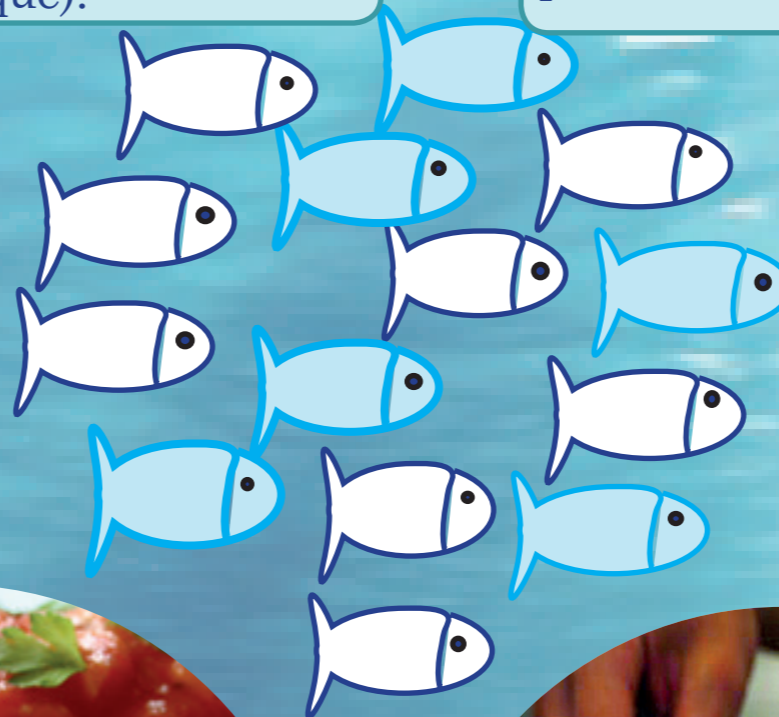
Il peut être servi entier, en filet, effeuillé, en miette ou pané.



Les poissons servis sont issus de pêcheries labellisées et d'une pisciculture locale (Salmo-Basque).



Les poissons sauvages sont pêchés en Atlantique Nord-Est.



Riche en protéines et en Oméga 3, il est recommandé de consommer du poisson 2 à 3 fois par semaine.

