

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

VENDREDI 17 NOVEMBRE (RÉSERVÉE AUX PRO)

SAMEDI 18 NOVEMBRE - GRAND PUBLIC / ENTRÉE LIBRE DÈS 9H

ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### Samedi 18 novembre

Venez déguster un menu qui met en valeur nos productions locales !

En plus de leurs menus habituels, plusieurs restaurants de Mende proposeront un menu à base de produits locaux.

#### Suzette et Thé Ô

4 Rue de l'Ange, 48000 Mende  
à 5 minutes à pied ! Pour s'y rendre : <https://urlz.fr/o6Lj>

*Au menu, parmi les propositions du chef :*

##### **Galette saumonée et courgettes poêlées à l'ail**

Truites fumées du lycée aquacole de la Canourgue  
Sarrasin bio de la SCIC Graines Equitables (située dans l'Aude. 37 agriculteurs adhérents répartis sur toute l'Occitanie) acheté et transformé en farine au Moulin de la Colagne

##### **Ou Galette Lozérienne**

Fromage de chèvre bio du GAEC Tardieu à Estables  
Miel de Florent Espinosa à Saint Etienne du Valdonnez  
Sarrasin bio de la SCIC Graines Equitables (située dans l'Aude. 37 agriculteurs adhérents répartis sur toute l'Occitanie) acheté et transformé en farine au Moulin de la Colagne

##### **Ou salade repas « Pays des Sources »**

Truites fumées du lycée aquacole de la Canourgue,  
Fromage de brebis Salakis de la fromagerie du Masegros. Zone géographique de collecte du lait de brebis : Lozère, Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Tarn

##### **En dessert : la pâtisserie Castanéa**

Oeufs de poules élevées en plein air de la maison Delcros. 4 éleveurs situés sur le secteur des Monts Verts. La Maison Delcros bénéficie de la marque « de Lozère » pour les œufs et volailles.

Crème de marron d'Ardèche (Imbert ou Faugier)

Boissons de la brasserie d'Olt et de la Brasserie de Lozère

**Pensez à réserver ! 04 66 47 10 94**

Site internet : <https://www.suzetteettheo.fr/>

Facebook : <https://urlz.fr/o6Lm>

