

Cuillères de soleil

RECETTES ARTISANALES

Gourmandes ou légères, classiques ou exotiques, nos recettes s'adressent à tous les amoureux d'une cuisine savoureuse à base de produits frais. Privilégiant les producteurs locaux du Gers et les approvisionnements en circuits courts autant que possible, nous aimons revisiter les recettes de notre terroir et jouer les globe-cookers !

En part individuelle, nos plats sont proposés en libre-service frais dans une gamme complète et variée.



*Curry
d'aubergines et
de pois chiches*

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



*Lentilles noires,
Pois chiches,
haricots rouges*

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



*Poêlée de légumes
saison*

Poids net : 320g
DLC : 60 jours

3 recettes
végétales &
10 recettes à base
de viande ou
poisson...

Cuillères de soleil



**Araignée de porc
et pommes
grenailles**

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



**Poulet au curry
au lait de coco**

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



**Lapin au romarin
et pommes
grenailles**

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



Lasagnes de boeuf

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



**Lapin au romarin
et courgettes**

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



**Tagliatelles à la
bolognaise**

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



**Lapin au romarin
et tagliatelles**

Poids net : 320g
DLC : 60 jours



**Sauté de pâtes
chinoises**

Poids net : 320g
DLC : 60 jours

Cuillères de soleil



Sauté de veau et tagliatelles

*Poids net : 320g
DLC : 60 jours*



Marmite de poissons

*Poids net : 320g
DLC : 60 jours*