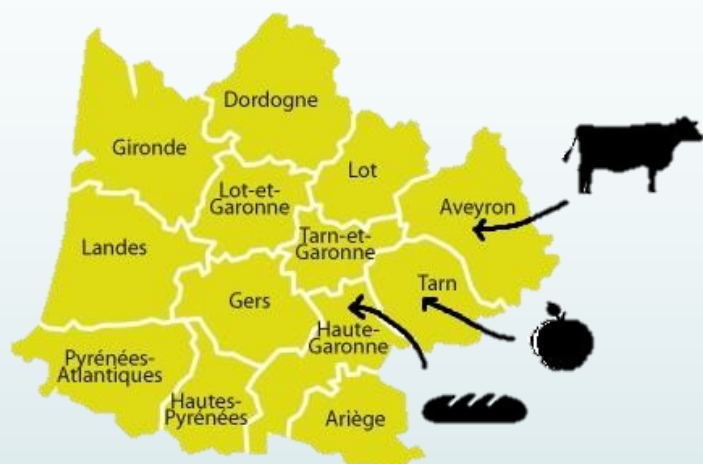


La lettre DES CHEFS

 **Ansamble**
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

POUR VOS PETITS,
*du local
avant tout...*



LES POMMES

**Les vergers du Bosquet
Senouillac (81)**

En purée ou simplement à croquer, les différentes variétés du verger se mettent en scène.

LES VIANDES

**La boucherie Bousquet
Luc-la-Primaube (12)**

Du bœuf et du porc aveyronnais, cuits à basse température pour conserver les vitamines et la tendreté de la viande.

LE PAIN

**Les pâtes à papy
St Jory (31)**

Le pain, compagnon quotidien, participe à l'économie du bassin local.

RECETTE DE LA PURÉE POMME-POTIRON

5 pommes
200g de potiron
eau

Eplucher et couper en cubes les pommes et le potiron. Cuire 20mn au bain-marie. Mixer avec un peu d'eau de cuisson. Servir froid !



**Vous souhaitez
nous contacter ?**

Atelier culinaire petite enfance Ansamble
3 avenue du Palarin - 31120 Portet sur Garonne
Tel: 05 62 48 86 81
Mail: mg213@ansamble.fr