

FROMAGES ET TYPES DE LAITS - CARTE AUTOMNE 2026

		LAIT CRU	LAIT THERMISE	LAIT PASTEURISE	LAIT STERILISE (UHT)
BON A SAVOIR	DEFINITION	Lait animal brut n'ayant jamais dépassé 40°C (proche de la température du corps de l'animal)	Lait chauffé pendant au moins 15 secondes à des températures comprises entre 57°C et 68°C	Lait chauffé pendant 15 à 20 secondes à des températures comprises entre 72°C et 85°C	Lait chauffé pendant 2 à 5 secondes à une température supérieure à 135°C
	PROPRIETES	La "flore microbienne" du lait étant conservée, cela donnera au fromage son goût unique et sa typicité	Traitement thermique n'appauvrissant pas la flore naturelle du lait	Traitement thermique ne dégradant que peu les qualités gustatives du lait	Traitement thermique altérant les qualités du produit considérées comme essentielles
	EFFETS	Non exempt de bactéries infectieuses venant de l'animal, des conditions d'entreposage ou de transport	Les bactéries potentiellement pathogènes sont éliminées	La quantité de micro organismes bénéfiques et néfastes est significativement réduite	Destruction de la totalité des micro organismes et spores

		LAIT CRU 	LAIT THERMISE 	LAIT PASTEURISE	LAIT STERILISE (UHT)
TYPE DE FROMAGE	Bleu du Vercors-Sassenage AOP		Vache		
	Brie de Meaux AOP	Vache			
	Burrata Di Andria IGP			Vache	
	Cheddar			Vache	
	Mozzarella Fior di Latte			Vache	
	Ossau Iraty AOP affiné			Brebis	
	Parmigiano reggiano AOP	Vache			
	Reblochon de Savoie AOP	Vache			
	Raclette AOP	Vache			
	Sainte-Maure de Touraine	Chèvre			
	St Marcellin IGP affiné		Vache		
	Tome des Bauges	Vache			
	Camembert de Normandie AOP	Vache			
Autre	Desserts Ma Création				Vache

ORIGINE DES VIANDES - CARTE AUTOMNE 2026

	VIANDES	MENTIONS A INDIQUER
BON A SAVOIR	Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays.	« Origine : (nom du pays) »
	Viande bovine lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.	« Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) »
	Viande de porc, de mouton et de volaille lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.	« Elevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) »

		ORIGINES
TYPE DE VIANDES	Boeuf haché	Origine : France
	Chorizo du domaine Abotia	Origine : France
	Jambon blanc	Origine : France
	Jambon sec d'Ardèche IGP	Origine : France
	Andouille de Vire	Origine : France & UE
	Poitrine paysanne fumée au bois de hêtre	Origine : France
	Poulet rôti maison	Origine : France