

LES JOURS DE LIVRAISONS



Bœuf : les 18/05 et 06/06
Veau : le 18/05
Porc : les 04/05, 18/05 et 01/06
Agneau : 13/05 et 03/06
Poulet : 3 à 4 fois par mois

Pains, pâtisseries, légumes et fruits : tous les
mercredis et vendredis

LES ANIMATIONS A VENIR

Le 14 Mai : Animation des Merles Moqueurs

Présentation de la ferme en production de petits fruits. Avec une dégustation des produits et discussions sur le label Nature et Progrès ainsi que sur les pratiques de culture.



LA GAZETTE PAYSANNE

Mai 2022

« La gentille petite pluie de mai, fait belle fleur
et riche épi. »



MAGASIN DE PRODUCTEURS

8 Rue Henri Barbusse

NOS HORAIRES :

63500 Issoire

Mercredi : 15h à 19h

contact@lapaysannerit.fr

Jeudi : 9h à 13h

04.73.54.43.75

Vendredi : 15h à 19h

Facebook : @LaPaysanneRit

Samedi : 9h à 19h

<http://www.lapaysannerit.fr>

ZOOM PRODUCTEUR



Les Merles moqueurs, par Eric MARGUIN et Marion ROZE associé (e)s à la Paysanne Rit.

Producteurs de petits fruits et transformation en confitures, coulis et sirops.

Situé à Sauxillanges à 15 km du magasin, les livraisons sont faite une fois par semaine voir plus lors de la saison des petits fruits frais.



Vous pouvez retrouver leurs produits à Biovic, à l'Alternateur ainsi qu'aux AMAP de St-Amand-Tallende et de St-Jean-les-Ollières et au marché de Sauxillanges le mardi matin.

LE PRODUIT DU MOIS TISANES

Camomille romaine, Menthe poivrée, Verveine citronnée et Serpolet citronné sont présentes en vrac au magasin. Séchées avec amour et délicatesse les feuilles et les fleurs sont intactes et prêtes à être déguster en tisane. Elles viennent de la Ferme de Liorangues située au Monestier proche d'Ambert.



LA RECETTE DU MOIS :

TOAST FRAISES ET FROMAGE DE CHEVRE (4 PERS.)

Ingédients :

- Fromage de chèvre frais (2 crottins)
- Pain au levain nature ou au graines (4 tranches)
- Fraises (400 g)
- Miel (4 c. à café)
- Basilic ou huile balsamique



Recette :

- Couper le pain en tranche et les faire toaster ou non
- Equeuter les fraises et les couper en tranche
- Dans un bol, mélanger le chèvre frais, le miel, et les feuilles de basilic hachée ou l'huile balsamique.
- Puis ajouter sur le pain toasté, le mélange au fromage du chèvre puis les morceaux de fraise
- Déguster le tout bien frais !

LES NOUVEAUTES DU MAGASIN

Les bonnes Fraises de pays seront de retour durant le mois de mai, elles arrivent tous droit des Merles Moqueurs.

Les Cerises arrivent en fin de mois, elles viennent de Popo-pomme situé à St Floret

Du Jambon sec déjà tranché est de retour il provient du porc noir en race ancienne de Ma P'tit ferme au Moulin.