

OFFRE JUIN 2025 : Génisse, race Aubrac BBC¹

Caissette PRESTIGE de 3 ou 5 Kg—19.90 € le Kg— Cette caissette comprend :

- Une pièce de faux-filet,
- Une basse-côte,
- Un rôti bardé et ficelé (de 1 Kg dans les colis de 5Kg et de 0,8 Kg pour 3 Kg)
- Steaks ** et *



Caissette STANDARD de 3 ou 5 Kg—15.90 € le Kg—

Cette caissette comprend :

- Une pièce de rumsteak,
- Une basse-côte,
- Un rôti bardé et ficelé (de 1 Kg dans les colis de 5Kg et de 0,8 Kg pour 3 Kg)
- Steaks ** et *
- Pot au feu

50 %

50 %

Au détail :

- Panachage steaks *, **, *** - 20.20 € le Kg
- Rôti de bœuf—22.90 € le Kg
- Asado—10.30 € le Kg
- Pavé de bœuf par 2 unités —22.60 € le Kg—
- Tournedos filet—30.90 € le Kg
- Haché salé par 2 unités—11.80 € le Kg—**DLC 4 jours**
- Côte à l'os —25.90 € le Kg -
- Entrecôte —26.80 € le Kg

1— Viande Bovine de race Aubrac, issue de l'exploitation agricole du Lycée La Roque. Animaux élevés conformément au cahier des charges Bleu Blanc Cœur : système d'élevage extensif herbagé (100% non OGM). Viande de bœuf : origine France

Merguez, 50% Bœuf 50% Brebis

(sous vide x6)

13.50€ le Kg

Viande Bovine de race Aubrac, issue de l'exploitation agricole du Lycée La Roque. Animaux élevés conformément au cahier des charges Bleu Blanc Cœur : système d'élevage extensif herbagé (100% non OGM).

Viande de brebis de race Lacaune, issue de l'exploitation agricole du Lycée La Roque.

BCEUF : Commande possible par téléphone ou mail jusqu'au

JEUDI 26 JUIN 10H

Retrait des commandes : JEUDI 3 ou VENDREDI 4 JUILLET

OFFRE JUIN 2025 : Viande d'agneau²

Caissette 1/2 agneau , de 7kg environ, - 24.90€ le Kg— cette caissette comprend :

- Un Gigot avec os
- Des côtes premières et filets
- Du sauté
- Une épaule

2— Viande d'agneau de race Lacaune, issue de l'exploitation agricole du Lycée La Roque.

Dans la limite des stocks disponibles

AGNEAU: Commande possible par téléphone ou mail jusqu'au JEUDI 19 JUIN 10H

Retrait des commandes : JEUDI 26 OU VENDREDI 27 JUIN

Toutes les pièces de viande sont emballées sous-vide. Conservation entre 0 et 4°C jusqu'à la DLC ou mise en congélation dans l'emballage d'origine.

MODALITES

Pour les commandes :

il vous suffit de transmettre votre commande à l'Atelier technologique

- par mail : atechno.rodez@educagri.fr
ou atechno.rodez@gmail.com
- par téléphone : 05 65 77 75 18
- directement à l'accueil

Modes de paiement : espèces, chèque (à l'ordre de « Régisseur de recettes Atelier Technologique La Roque), **carte bancaire** uniquement à la **réception de la commande**.

Pour les personnels de La Roque, une réduction de 10% s'applique sur le total de la commande.

Pour les livraisons :

Date de livraison des commandes groupées pour les entreprises : **date à fixer pour une livraison**

Lieu de livraison pour les particuliers : **les commandes sont à retirer à l'accueil de l'Atelier Technologique.**

Pour les produits sous vide, frais, ou congelés, prévoyez un transport au froid (contenant isotherme).



Dates des prochaines offres de viande bovin, veau, agneaux, porc

Bovin :

15/09/2025 ; 13/10/2025 ;
11/12/2025

Veau :

29/09/2025 ; 24/11/2025 ;

Agneaux :

11/12/2025

Porc :

08/09/2025 ; 29/10/2025 ;
03/11/2025 ; 01/12/2025

IPNS ne pas jeter sur la voie publique



L'Atelier technologique vous invite à venir découvrir et goûter ses produits.

Nous sommes ouverts

Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00 et le jeudi jusqu'à 18h00

Pendant les périodes de congés scolaires les heures et jours d'ouverture peuvent être modifiés.

Vous pouvez faire des précommandes par téléphone ou mail.

Site : www.agricampuslaroque.fr/index.php/atelier-technologique-agroalimentaire/accueil/



Atelier Technologique Agroalimentaire – La Roque
Route d'Espalion - CS 73355 ONET-LE-CHATEAU
12033 RODEZ Cedex 9
Tél : 05 65 77 75 18 – mail : atechno.rodez@educagri.fr