

# OFFRE JUIN 2025 : Viande de PORC (élevage HVE3 et origine Montagne)<sup>1</sup>

Dans la limite des stocks disponibles

⇒ **Caissette TRADITION de 5 Kg — 10.50 €/kg** — Ce colis comprend :

- 1 Rôti (environ 1Kg)
- Saucisse fraîche (environ 2Kg)
- Sauté (environ 2Kg)

⇒ **Caissette GRILLADES de 5 Kg — 11.50 €/kg** — Ce colis comprend :

- Poitrine tranchée (environ 1Kg)
- Chipolatas (environ 2Kg)
- Côtes (environ 2Kg)

⇒ **Caissette ESTIVALE de 5 Kg — 12.50 €/kg** — Ce colis comprend :

- Saucisse fraîche (environ 1Kg)
- Chipolatas (environ 1Kg)
- Saucisse aux herbes (environ 1Kg)
- Chorizo à cuire (environ 1 Kg)
- Chipolatas au piment d'Espelette (environ 1Kg)

Au détail :

- **Saucisse fraîche**—10.50 €/kg—500 g environ (viande et gras de porc, sel, poivre, enveloppe naturelle)
- **Chorizo à cuire**—11.50 €/kg—500 g environ (viande et gras de porc, épices à chorizo, paprika)
- **Chipolatas**—12.50 €/kg—6 unités de 80 g (viande et gras de porc, sel, poivre, enveloppe naturelle)
- **Saucisse aux herbes**—13.00 €/kg—500g environ (viande et gras de porc, sel, poivre, herbes de Provence)
- **Chipolatas au piment d'Espelette**—13.50€/kg—6 unités de 80g (viande et gras de porc, sel, piment d'Espelette, enveloppe naturelle)
- **Filet mignon**—20.50 €/kg— à l'unité

## OFFRE JUIN 2025 : MAGRETS DE CANARD<sup>2</sup>

### Magret de canard gras surgelé

*(Magret de canard gras acheté frais et surgelé par nos soins)*

Viande de canard : origine France.

21.00€/Kg

**PORC : Commande possible par téléphone ou mail**

**jusqu'au LUNDI 30 JUIN 10H**

**Retrait des commandes : JEUDI 3 ou VENDREDI 4 JUILLET**

1- Le porc est issu d'une exploitation locale classée Haute Valeur environnementale niveau 3 avec une origine Montagne. Viande de porc : origine France

2- Canards gras élevés dans le Sud-Ouest

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](mailto:atechno.rodez@educagri.fr)  
ou [atechno.rodez@gmail.com](mailto:atechno.rodez@gmail.com)
- par téléphone : 05 65 77 75 18
- directement à l'accueil

**Modes de paiement :** espèces, chèque, 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, prévoir 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



OFFRE  
PORC

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/](http://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](mailto:atechno.rodez@educagri.fr)

