

OFFRE JUILLET 2026 : Viande de génisse Aubrac BBC ¹

Dans la limite des stocks disponibles

Caissette PRESTIGE de 3 ou 5 Kg—20.90 € le Kg — Ce colis

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—16.80 € le Kg—Ce colis

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
- Bourguignon

50 %

50 %

Au détail :

- Panachage steaks *, **, *** - 21.20 € le Kg
- Pavé de bœuf par 2 unités — 23.50 € le Kg -
- Tournedos filet—32.50 € le Kg
- Entrecôte —28.20 € le Kg -
- Côte à l'os —27.90 € le Kg -
- Haché salé par 2 unités—12.40 € le Kg—**DLC 4 jours**
- Rôti de bœuf—24.10 € le Kg
- Asado—10.30 € le Kg
- Pot au feu—7.90€ le Kg
- Bourguignon—12.50€ le Kg

VOILA L'ÉTÉ!

- **Merguez 50% brebis-50% bœuf (surgelées)- 14.80€ le Kg**

POULET ENTIER DE L'ESAT SAINTE MARIE

10.90€/ LE KG

Poulets d'environ 1.5Kg

BŒUF : Commande possible par téléphone ou mail

jusqu'au LUNDI 29 JUIN

Retrait des commandes :

**JEUDI 2 ET VENDREDI 3
JUILLET**



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

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, 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

PORC :

07/09/2026 ; 28/09/2026 ;
02/11/2026 ; 30/11/2026 ;
11/01/2027 ; 01/02/2027 ;
01/03/2027 ; 29/03/2027 ;
26/04/2027 ; 10/05/2027 ;
31/05/2027 ; 25/06/2027

BOVIN :

14/09/2026 ; 12/10/2026 ;
10/12/2026 ; 25/01/2027 ;
01/03/2027 ; 18/03/2027 ;
24/05/2027 ; 25/06/2027

VEAU :

28/09/2026 ; 23/11/2026 ;
22/02/2027 ; 26/04/2027

AGNEAUX :

10/12/2026 ; 18/03/2027 ;
25/06/2027

IPNS ne pas jeter sur la voie publique



OFFRE
BOVIN

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/

