

OFFRE JUILLET 2026 : Viande de PORC (PORC DE L'AVEYRON)

Dans la limite des stocks disponibles

⇒ **Caissette TRADITION de 5 Kg — 11.30 €/kg** — Ce colis comprend :

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

⇒ **Caissette GRILLADES de 5 Kg — 12.20 €/kg** — Ce colis comprend :

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

⇒ **Caissette ESTIVALE de 5 Kg — 13.10 €/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**—11.30 €/kg—500 g environ (viande et gras de porc, sel, poivre, enveloppe naturelle)

- **Chipolatas**—13.50 €/kg—6 unités de 80 g (viande et gras de porc, sel, poivre, enveloppe naturelle)

- **Poitrine tranchée**—9.40€/Kg—500g environ

- **Filet mignon**—20.50 €/kg— à l'unité

- **Côtes**—12.95 € / Kg—sous vide x2

- **Rôti**—15.50€ / Kg—1Kg environ

Saucisse aux herbes—14.00 €/Kg—500g environ (viande et gras de porc, sel, poivre, herbes de Provence)

Chipolatas au piment d'Espelette—14.50€/Kg—6 unités de 80g (viande et gras de porc, sel, piment d'Espelette, enveloppe naturelle)

Chorizo à cuire—12.40 €/kg—500 g environ (viande et gras de porc, épices à chorizo, paprika)

NOUVEAUTÉS !

Brochettes de porc et son insert abricots/pruneaux—15.50€ le Kg

Brochettes de porc « traditionnelles »(tomates cerises et poivrons) - **15.50€ le Kg**

Brochettes de canard et son insert abricot—28.90€ le Kg



Brochettes de canard



Brochettes de porc avec inserts

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.

Commandes possibles par téléphone ou mail

jusqu'au LUNDI 29 JUIN

**Retrait des commandes : JEUDI 2 JUILLET ET
VENDREDI 3 JUILLET**

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
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/

