

Opération bœuf *à l'équilibre*

Rien ne se perd, tout se savoure

Le bœuf à l'équilibre, c'est quoi ?

Ici, votre
établissement
s'investit :

Seul ou à plusieurs
restaurants, une bête entière
est achetée. Sauté, rôti,
steaks, saucisses, merguez,
tous les morceaux sont
cuisinés par votre équipe sur
une période donnée.

PRÉPARÉS PAR VOTRE ÉQUIPE
DE RESTAURATION SELON LES MENUS

L'ensemble de l'équipe
vous souhaite un
bon appétit

Ici, affichez ici(s) menu(s) ou date(s) correspondant(s) de l'opération

Une démarche bonne pour la planète,
l'économie locale et pour votre plaisir !



En direct de
fermes engagées
où pâturent des
animaux bien
soignés



Des éleveurs
passionnés
justement
rémunérés



Des morceaux
variés et de
qualité dans les
assiettes

Dans un bœuf, pas de gâchis,
chaque morceau a sa recette
qui donne envie

