terroir SPÉCIALITÉS LOCALES

Calendrier des saison

Les produits du terroir donnent le meilleur d'eux-mêmes lorsqu'ils sont utilisés à la bonne saison. Vous trouverez ci-dessous un aperçu pratique de tous les produits du terroir et des périodes où ils sont les meilleurs.

								are extra	-4/12-		-	
POISSONS	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	ост	NOV	DÉC
Flétan												
Truite												
Orphie												
Barbue												
Crevette grise												
Hareng												
Merlu												
Roussette												
Chinchard												
Cabillaud												
Congre												
Colin												
Crabe												
Langoustine												
Lingue												
Maquereau												
Poulpe												
Anguille												
Encornet												
Plie												
Merlan jaune												
Grondin												
Raie												
Sébaste												
Limande												
Cardine												
Aiglefin												
Coquille Saint-Jacques												
Tacaud												
Turbot												
Limande-sole Merlan												
Buccin												
Bar de mer												
Rouget barbet												
Lotte												
Sole												
Seiche												
Loup de mer												



VIANDES	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	ост	NOV	DÉC
VIANDE D'AGN	EAU											
Agneau de 'Kempen'												

terroir

				===								
GIBIER*	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	ост	NOV	DI
GROS GIBIE	R											
Sanglier	Jusqu'à 10/01											
Daim	Jusqu'à 10/01											
Mouflon												
Sanglier	Jusqu'à 10/01											
Chevreuil												Jusqu'6 10/12
Chevrette												Jusqu'e 10/12
Biche												
PETIT GIBIE	R											
Perdrix												Jusqu' 10/12
Lièvre	Jusqu'à 10/01											
Faisan		Jusqu'à 10/02										
Poule faisane	Jusqu'à 10/01											
Lapin Sauvage			Jusqu'à 10/03									
Ramier			Jusqu'à 10/03					De 15/08				
GIBIER D'EA	A U											
Canard sauvage	Jusqu'à 15/01							De 06/08				
Canard siffleur												
Oie cendrée												
Bernache du Canado	a											
*Selon la législation d	e la Région wall	one.		1	1		25	1500		· in	A STATE OF	
LÉGUMES	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	ост	NOV	0
Topinambour												
Oignon												
Chicorée endive												
Asperge (vertes)												
Asperge (blanches)												
Asperge (blanches) Aubergine												
Aubergine												
Aubergine Cornichon												
Aubergine Cornichon Chou-fleur												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Brocoli												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Broccoli Broccolini												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Brocoli Broccolini Champignon												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Brocoli Broccolini Champignon Chou chinois												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Broccoli Broccolini Champignon Chou chinois Courgette												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Brocoli Broccolini Champignon Chou chinois Courgette Pois												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Brocoli Broccolini Champignon Chou chinois Courgette Pois Haricot vert												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Broccolini Champignon Chou chinois Courgette Pois Haricot vert Céleri-rave												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Broccolin Champignon Chou chinois Courgette Pois Haricot vert Céleri-rave Comcombre												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Broccolini Champignon Chou chinois Courgette Pois Haricot vert Céleri-rave Comcombre Chou-rave												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Broccolini Champignon Chou chinois Courgette Pois Haricot vert Céleri-rave Comcombre Chou-rave Chicorée frisée												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Broccolin Broccolini Champignon Chou chinois Courgette Pois Haricot vert Céleri-rave Comcombre Chou-rave Chicorée frisée Jeunes oignons												
Aubergine Cornichon Chou-fleur Chou frisé Haricots Brocoli Broccolini Champignon Chou chinois Courgette Pois Haricot vert Céleri-rave Comcombre Chou-rave Chicorée frisée Jeunes oignons Pleurote												

Persil Potiron

3	111
V	
	1

LÉGUMES	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	ОСТ	NOV	DÉC
Pourpier												
Poireau												
Navet												
Rhubarbe												
Radicchio rosso												
Radis												
Radis noir												
Betterave rouge												
Chou rouge												
Chou vert												
Salsifis												
Céleri												
Shii-take												
Echalote												
Salade												
Epinard												
Chou pointu												
Chou de Bruxelles												
Tomate												
Cresson												
Fenouil												
Blette												
Cresson de fontaine												
Chicon												
Chou blanc												
Carotte												
Patate douce												



		7		ALCOHOL:			100 m		E 0 0 2 - E			- 42
FRUITS	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	ост	NOV	DÉC
Fraise												
Pomme												
Myrtille												
Mûres												
Cassis												
Framboise												
Cerise												×.
Kiwaï												
Coing												
Poires												
Prune												
Groseille												
Groseille à maquereau												
Airelle												

= Faible approvisionnement

= Approvisionnement normal = Offre élevée





