

Fleur de notre gastronomie, le Veau Sous La Mère est l'objet de soins attentifs prodigués par des éleveurs passionnés, afin de favoriser cette alchimie naturelle qui en fera une viande de qualité exceptionnelle.

Appréciés de tous, et en particulier des enfants, son goût délicat et son fondant exceptionnel proviennent des matières grasses nobles du lait maternel qui se déposent entre les fibres musculaires. A la cuisson, ce sont elles qui génèrent cette saveur incomparable bien connue de tous les gourmets. C'est une viande diététique dotée de nombreuses vertus nutritives, riche en vitamines, en oligo-éléments et en acides gras insaturés favorables à une bonne santé.

Signe officiel de qualité, le Label Rouge garantit au consommateur la qualité supérieure du produit. En effet, tous les acteurs de la filière - éleveurs, transformateurs et distributeurs - s'engagent à respecter des cahiers des charges extrêmement rigoureux. Le dispositif prévoit de nombreux contrôles opérés inopinément à tous les stades de la filière. Eprouvé depuis plus de 30 ans, il vous garantit sécurité, traçabilité et transparence tout en protégeant un savoir-faire très artisanal qui se transmet de génération en génération d'éleveurs.

La viande de Veau Sous La Mère Label Rouge est facilement repérable dans les points de vente qui la proposent grâce à l'un ou l'autre des visuels suivants :



OU



www.civo-vslm.fr

LE SECRET DE VICTOR



www.civo-vslm.fr

DANS LA COUR DE L'ÉCOLE...



PENDANT LA GYM...



PLUS TARD, EN CLASSE...



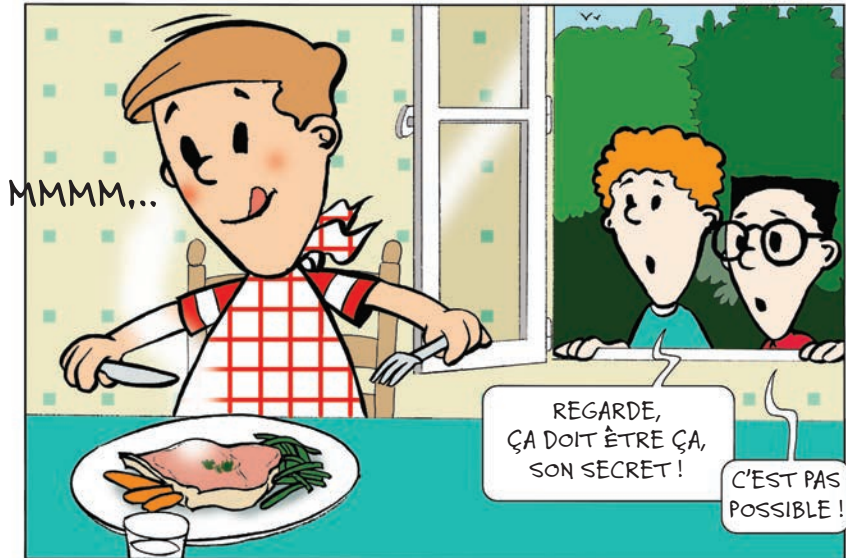
MIDI, À LA SORTIE DE L'ÉCOLE...



DANS LA CUISINE...



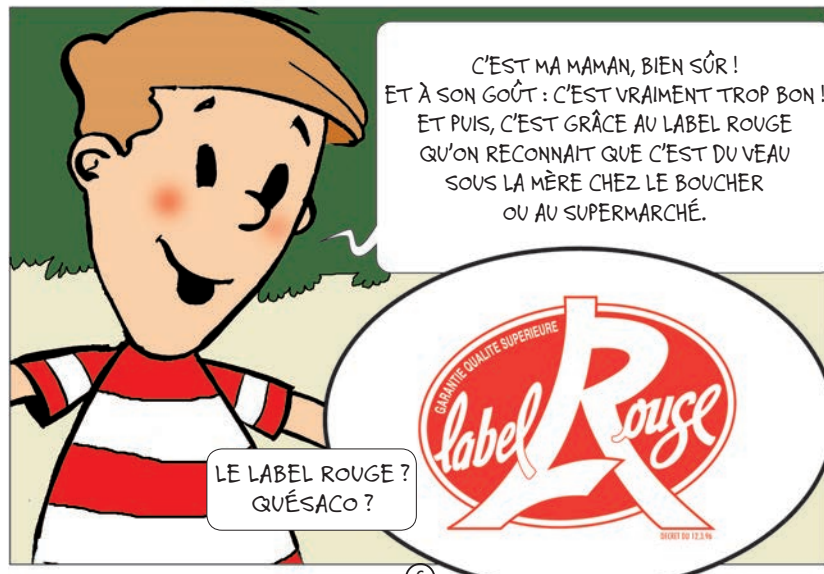
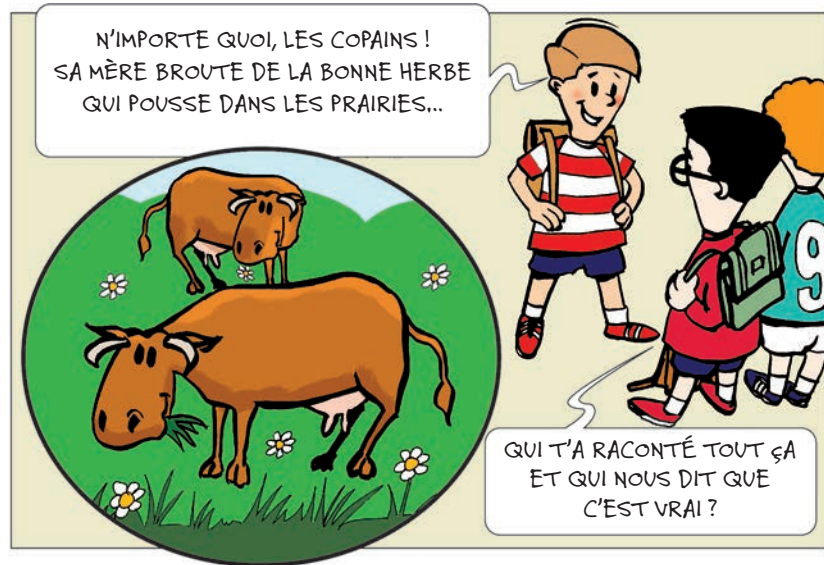
PLUS TARD, DE RETOUR À L'ÉCOLE...

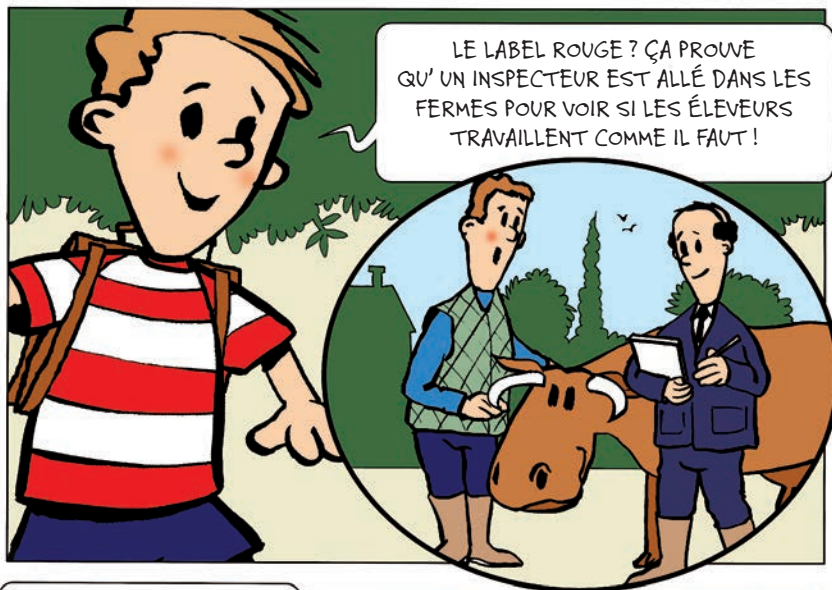


3



4

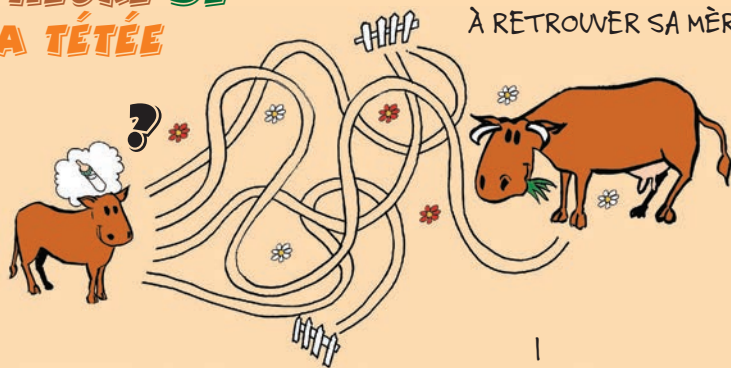




LE COIN DES JEUX

L'HEURE DE LA TÉTÉE

AIDE CE PETIT VEAU QUI A FAIM À RETROUVER SA MÈRE



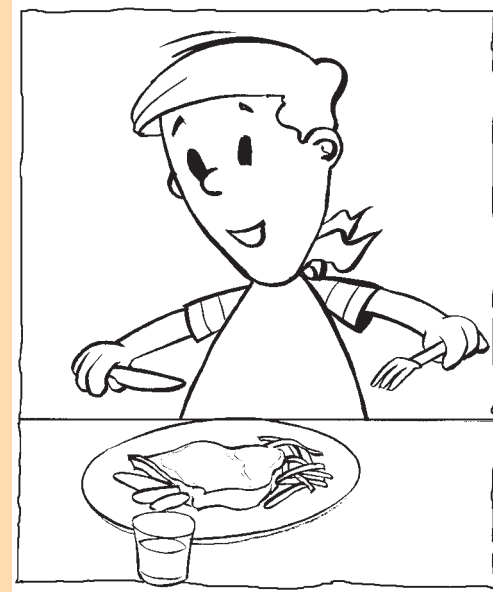
MOTS CROISÉS

- 1 - MAGASIN OÙ L'ON TROUVE DE LA VIANDE
- 2 - NOURRITURE DE LA MÈRE DU VEAU
- 3 - NOURRITURE DU VEAU SOUS LA MÈRE
- 4 - IL Y EN A PLEIN DANS LA VIANDE DE VEAU
- 5 - IL EST ROUGE ET SERT À RECONNAÎTRE UNE VIANDE DE TRÈS BONNE QUALITÉ



COLORIAGE

COLORIE VICTOR EN TRAIN DE SE RÉGALER



LE DESSIN CACHÉ

REJOINS LES POINTS DE 1 à 14
PUIS DE A à R
POUR DÉCOUVRIR LE DESSIN CACHÉ

