Nouvelle Vinaigrette Bio

Dans le cadre de notre engagement en faveur d’une alimentation plus saine et plus responsable, une nouvelle huile végétale biologique est désormais utilisée pour la préparation des vinaigrettes qui accompagnent nos entrées. Cette vinaigrette est préparée à base d’huiles vierges de colza et de tournesol BIO, obtenue par première pression à froid. Elle est produite par l’huilerie paysanne



QUALITÉ NUTRITIONELLE

Cette huile, issue de l’agriculture biologique, présente de nombreux bénéfices pour la santé. Contrairement à certaines huiles raffinées, elle est obtenue par des **procédés respectueux qui préservent ses qualités nutritionnelles.** Elle est naturellement riche en acides gras essentiels, notamment en oméga-3 et oméga-6, indispensables au bon développement des enfants.

Ces nutriments jouent un rôle clé dans le fonctionnement du cerveau, la croissance, ainsi que dans la prévention des maladies cardiovasculaires à long terme.

LE GOÛT DU NATUREL

Au-delà de ses qualités nutritionnelles, cette nouvelle huile apporte également une évolution du goût des vinaigrettes. Plus authentique, parfois légèrement plus prononcé ou végétal, **ce goût reflète le caractère naturel et peu transformé du produit.**

Ce changement peut surprendre au premier abord, mais il s’inscrit dans une démarche éducative : habituer progressivement les enfants à des **saveurs plus proches des aliments bruts, moins standardisées et moins artificielles**.

C’est une manière de développer leur palais, de les sensibiliser à la diversité des goûts et de les accompagner vers des habitudes alimentaires plus saines et durables.

En introduisant cette huile biologique, nous faisons le choix d’une alimentation qui allie qualité nutritionnelle, respect de l’environnement et éducation au goût.

Documents
Nouvelle Vinaigrette Bio