

semaine zéro carbone

Soyons l'écho responsable en baie de Somme

1^{ère} ÉDITION

11 > 20 SEPT.



RESTAURANT LE MOULIN

Le goût du local

À l'occasion de la Semaine 0 Carbone, le Moulin met à l'honneur les producteurs locaux qui accompagnent sa cuisine au quotidien.



Renseignements sur place ou en appelant l'établissement au (+33) 03 22 60 85 86

Nos producteurs locaux

Parce que le locavore fait partie de notre identité toute l'année, nous souhaitons mettre en lumière celles et ceux qui font vivre notre territoire et approvisionnent notre cuisine :

- ♥ La Frite qui Plé à Tours-en-Vimeu (les frites)
- ♥ Mers Primeurs à Mers-les-Bains (les légumes et les fruits)
- ♥ Boulangerie Fréville à Quesnoy-le-Montant (les pains)
- ♥ Le Panier du Littoral à Saint-Martin-Boulogne (le poisson)
- ♥ Régis Dupays à Boismont (l'agneau de prés salés)

On en a encore d'autres, demandez-nous et nous vous les présenterons avec plaisir !

Rendez-vous à la Fête de la Gastronomie

Le Moulin participera à nouveau à la Fête de la Gastronomie de la baie de Somme, le **mercredi 16 septembre**. Une belle occasion de découvrir la dynamique locale et de rencontrer les acteurs engagés du territoire.

➔ Réservations : www.baiedesomme-zero carbone.org/nos-temps-forts/fete-de-la-gastronomie/fete-de-la-gastronomie-2026

