



LA PETITE SALINE

[www.lapetitesaline.fr](http://www.lapetitesaline.fr)



RESTAURANT BIO CERTIFIÉ  
PAR FR-BIO-09

## Comment réchauffer nos galettes ?

- Pas au micro-ondes, sauf si vous ne pouvez faire autrement ou si votre faim ne peut attendre. Placez-la alors sur une assiette après avoir retiré l'aluminium.
- Quelques minutes à four chaud (180°/Th 6) dans la feuille d'aluminium ouverte après avoir retiré les rubans adhésifs que nous avons peut-être placés sur le dessus. Pas trop longtemps pour ne pas la dessécher. Disposer quelques noisettes de beurre salé avant de servir.
- La poêle — de préférence sans revêtement anti-adhérent —, sur laquelle vous aurez appliqué un fond de beurre salé en prenant soin de ne pas trop le chauffer, vous permettra également de profiter de toutes les saveurs que nous y avons mises. Disposer quelques noisettes de beurre avant de servir.

## Pourquoi pas un bel emballage ?

Vous avez remarqué ? Souvent, quand on achète à emporter, le volume d'emballage dépasse le volume, voire le poids, de ce qu'on s'apprête à manger !

Chez nous, on dit comme dans la pub à la télé il y a quelques décennies : « *L'important, c'est ce qu'il y a dans la boîte.* »

A la Petite Saline, restaurant bio certifié, on ne fait que du frais, du local, du sain, on limite les emballages, on trie tout ce qu'on peut trier, y compris les capsules et les muselets des bouteilles de cidre, on achète chez Enercoop de l'électricité certifiée 100% renouvelable, qu'autant pour la santé que pour l'environnement on n'utilise pas de plastoc (cf. notre carte,) on essaie de limiter les déchets et on utilise des produits éco-labellisés, la réponse est plutôt simple : Le papier et l'aluminium.

Même si la fabrication de l'aluminium pollue — quelle industrie ne pollue pas ? Et les industries sont nécessaires —, l'aluminium, jeté dans le bac jaune, est 100% recyclable, léger et prend peu de place. On préfère donc l'aluminium et le papier aux emballages issus de la pétrochimie ou lourds et volumineux, imprimés, même si ces derniers sont bien plus présentables et valorisants.

**Bon appétit !**

Catherine et Frédéric