

Menu cantine de la semaine du 13 au 17 janvier 2025 - ESCOURCE

LUNDI

Rillettes de sardines
Sauté de porc à la moutarde
Légumes rôtis (pommes de terre, carottes, navets)
Yaourt

MARDI

Feuilleté au fromage
Poisson
Boulgour/quinoa et sauce tomate
Compote

MERCREDI

Jambon blanc, cornichons
Purée de patates douces
Sauté de dinde
Petits suisses

JEUDI

Salade verte
Couscous poulet
Semoule
Fromage
Fruit

VENDREDI

Tourin à la tomate
Duo de riz et lentilles
Haricots verts
Fromage blanc

Le restaurant scolaire est engagé dans une démarche visant à être approvisionné par des produits de bonne qualité en circuits courts et locaux avec le soutien du Conseil départemental des Landes en vue d'une labellisation ECOCERT en cuisine. Les menus ont été travaillés en relation avec une formatrice en nutrition du collectif « nourrir l'avenir » pour garantir aux enfants un équilibre alimentaire adapté à leurs besoins.

- **La majorité de nos fruits et légumes, céréales, légumineuses et huiles sont bio et produits par les producteurs des Landes et du Sud-Ouest.**
- Les viandes sont issues d'élevages des Landes, des Pyrénées Atlantiques et de Gironde via la boucherie locale du Palais gourmand.
- Les truites proviennent d'Aqualande, basée à Roquefort dans les Landes et sont produites localement.
- **La majorité des produits laitiers et des œufs sont bio** et proviennent en partie de producteurs situés dans les Pyrénées Atlantiques.

Tous les plats élaborés sont faits maison.

Menus sous réserve de modification en fonction des approvisionnements.