

Menu cantine de la semaine du 16 au 20 septembre 2024 - ESCOURCE

LUNDI Salade de concombres Lasagnes végé(carottes,courgettes,butternut) Fondant haricots, choco	MARDI Quiche sans pâte aux poireaux Boeuf aux oignons Riz aux légumes(poivrons,petits pois) Fruit	MERCREDI Velouté d'épinards Côtes de porc Chou fleur Fromage glace	JEUDI Carottes râpées Blanquette de poisson Pommes de terre Yaourt	 VENDREDI Salade de tomates Couscous poulet en GR(pois chiche) Fomage Crème dessert
---	--	--	---	--

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.