

Menu cantine de la semaine du 17 au 21 mars 2025 - ESCOURCE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw(chou,carottes)	Velouté de pommes de terre ,poireaux	Thon ma/onnaise		Houmous
Hachis parmentier VF	Rôti de porc VF	Hauts de cuisses VF	Salade de pommes de terre	Blanquette de poisson carottes poireaux
Salade verte	Pâtes aux légumes(carottes,navets)	Petits pois	Frittata aux légumes(oignons,carottes verts)	Salade
Poire	Yaourt	Yaourt	Pomme	Gâteau polenta citron
	Fromage			
	Comnote			

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.