

Menu cantine de la semaine du 21 au 25 juillet 2025- ESCOURCE Portage repas

LUNDI		MERCREDI		 VENDREDI
Potage	MARDI	Potage	JEUDI	Potage
Haricots verts en salade	Potage	Rosette cornichons	Potage	Crêpe au fromage
Lasagnes	Taboulé maison	Salade de pâtes	Coeurs de palmier	Chipolatas
Salade verte	Poisson	Jambon blanc	Courgettes sauce tomate	Brocolis
Fruit	Pommes de terre	Fromage	Oeufs au plat	Fruit
	Compote	Salade de fruits	Yaourt	

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.
- Les produits d'origine animale tels que lardons, dés de jambon et jambon peuvent provenir exceptionnellement de l'UE.

Tous les plats élaborés sont faits maison.

Menus sous réserve de modification en fonction des approvisionnements.