

Menu cantine de la semaine du 15 au 19 avril 2024 – ESCOURCE Portage repas

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Tartinade de sardine et croc légumes	Feuilleté au comté	Carottes râpées	Pêches au thon	Charcuterie
Omelette au fromage	Salade verte	Lasagnes	Chipolatas	Poisson
Salade verte	Sauté de porc	Salade verte	Lentilles	Riz pilaf
Fruit	Brocolis	Fromage blanc vanille	Yaourt	Fromage fruit
	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.*