

Menu cantine de la semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025- ESCOURCE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|------------|-----------------|--------------|------------------------------|
| Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| Salade de tomates | Feuilleté | Salade de pâtes | Concombres | Houmous |
| Rôti de veau | Chipolatas | Jambon blanc | Fajitas | Omelette aux pommes de terre |
| Pommes de terre carottes | Lentilles | Fromage | Salade verte | Fromage |
| Fromage | Yaourt | Fruit | Pâtisserie | Fruit |
| Fruit | | | | |

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.