Hupte de l'assette

Le Conseil Départemental des Landes a organisé, du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023, l'événement "Au pré de l'assiette". Durant cette semaine, les cuisiniers des établissements scolaires ont valorisé dans leurs menus des produits achetés sur la plateforme Agrilocal 40 mise en place par le Conseil Départemental, afin de faire découvrir aux élèves des aliments de saison issus de l'agriculture locale et des repas 100 % faits maison.

Un collège impliqué dans le bien manger local

David, notre chef de cuisine, très impliqué dans le bien manger, a concocté avec son équipe (Maria, Eva, Cindy, Sandrine, Anne-Marie, Dominique et Patrick), un repas 100 % local. Que des produits en circuit court dans un menu qui a régalé nos papilles : velouté de Butternut, betteraves et carottes râpées, poulet tikka Massala, pommes de terre sautées, Tarte aux kiwis. Des jeux sous forme de quiz étaient proposés lors de cet événement avec des cadeaux à la clé remis le mercredi 29 Novembre 2023.

Félicitations aux nombreux élèves ayant participé au jeu!! Le mot de la fin revient à David LAPEYRE, chef de cuisine du collège Cap de Gascogne:

« Au-delà de cette journée spécifique, nous privilégions au collège les produits issus de l'agriculture Bio et Locale tout au long de l'année ce qui nous vaut aussi la Labellisation ECOCERT niveau 2 »