



MANGER BON ET MANGER BIEN

DANS LA RESTAURATION
COLLECTIVE DU 64



L'agriculture biologique est un mode de production qui respecte la nature et le bien-être des animaux, sans produits chimiques.

Si les produits bio sont choisis, c'est parce qu'ils sont meilleurs pour notre santé.



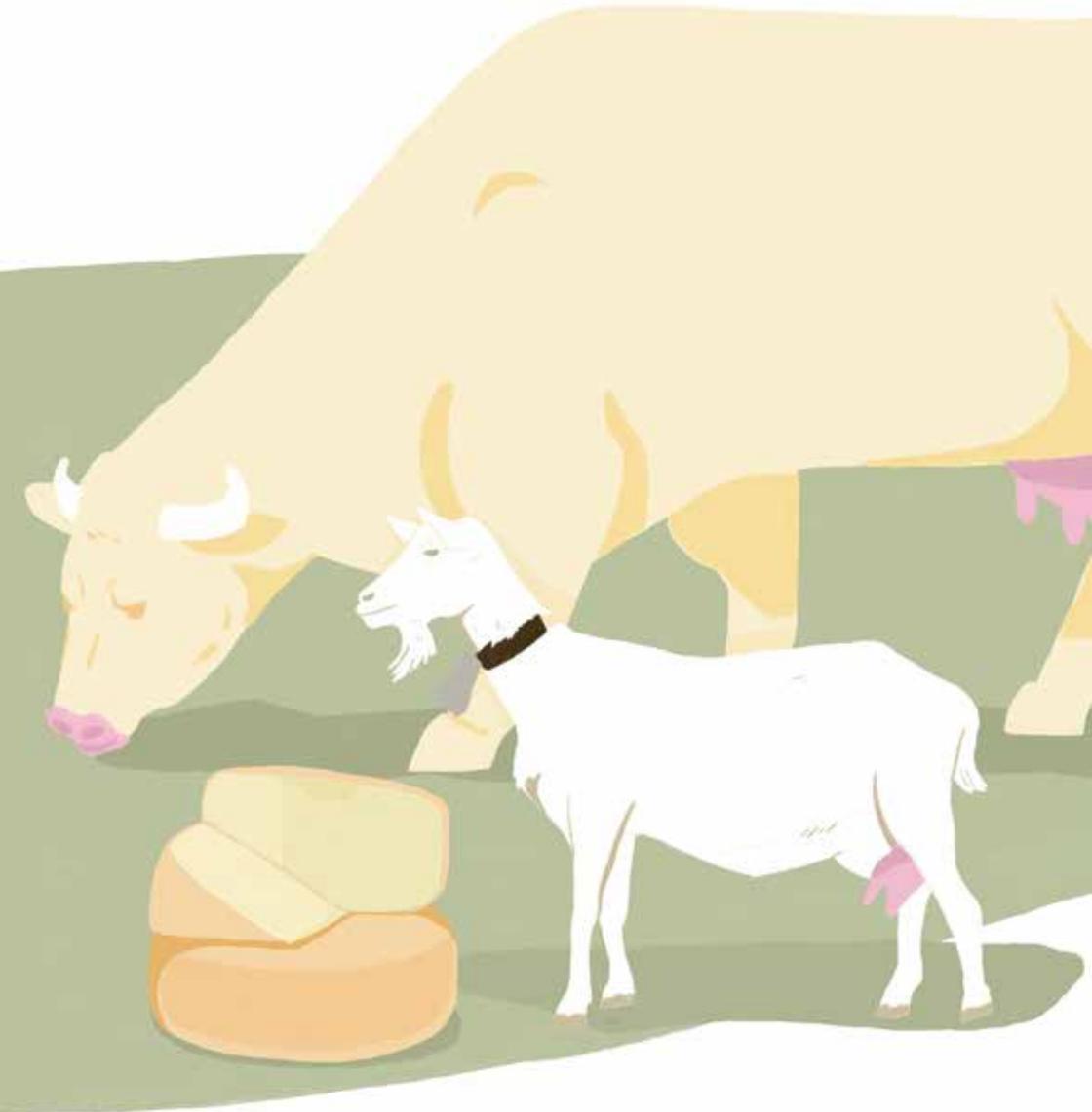


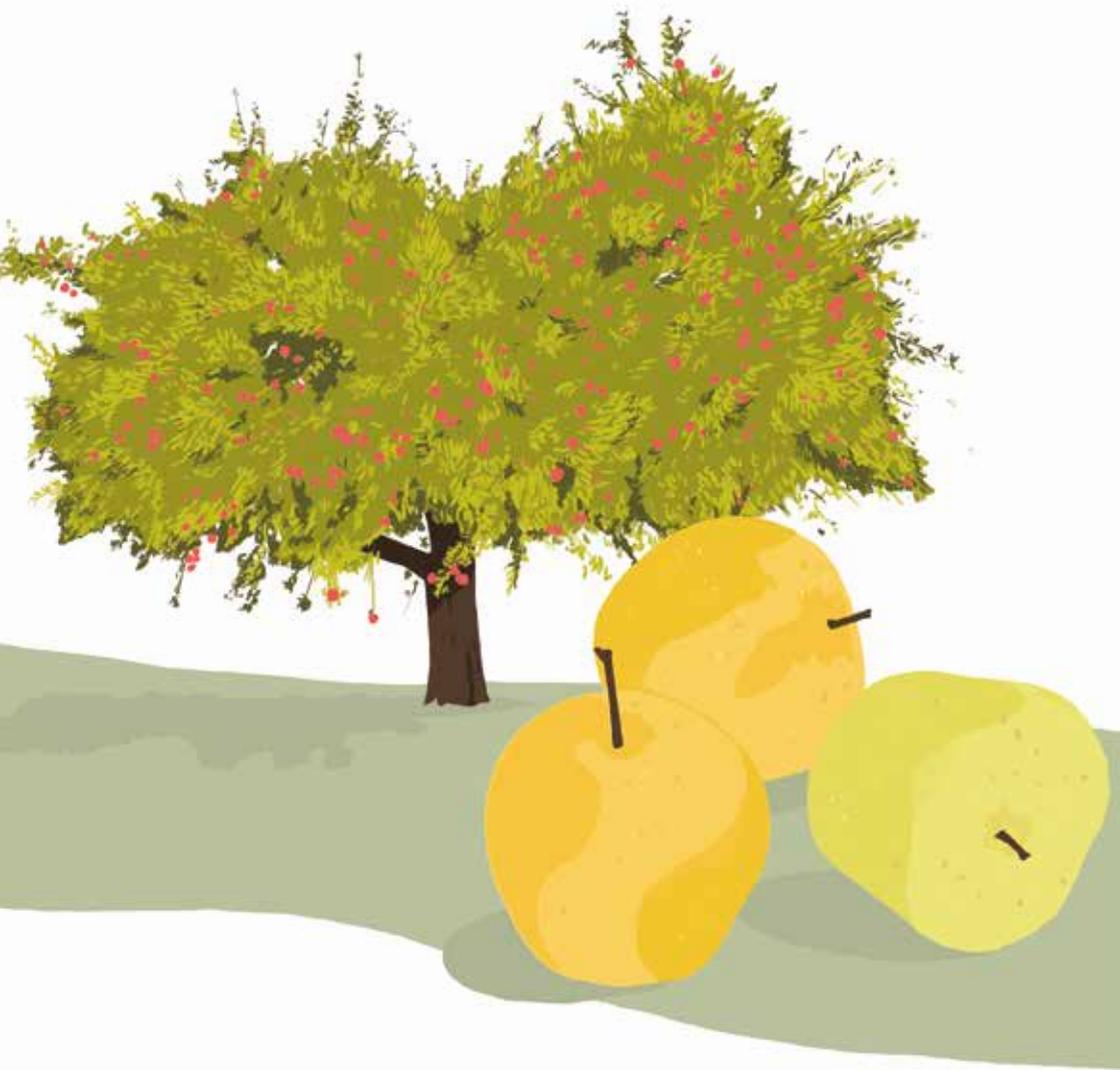
Mais c'est aussi pour leur goût. Récoltés bien mûrs, ils sont riches en saveurs.



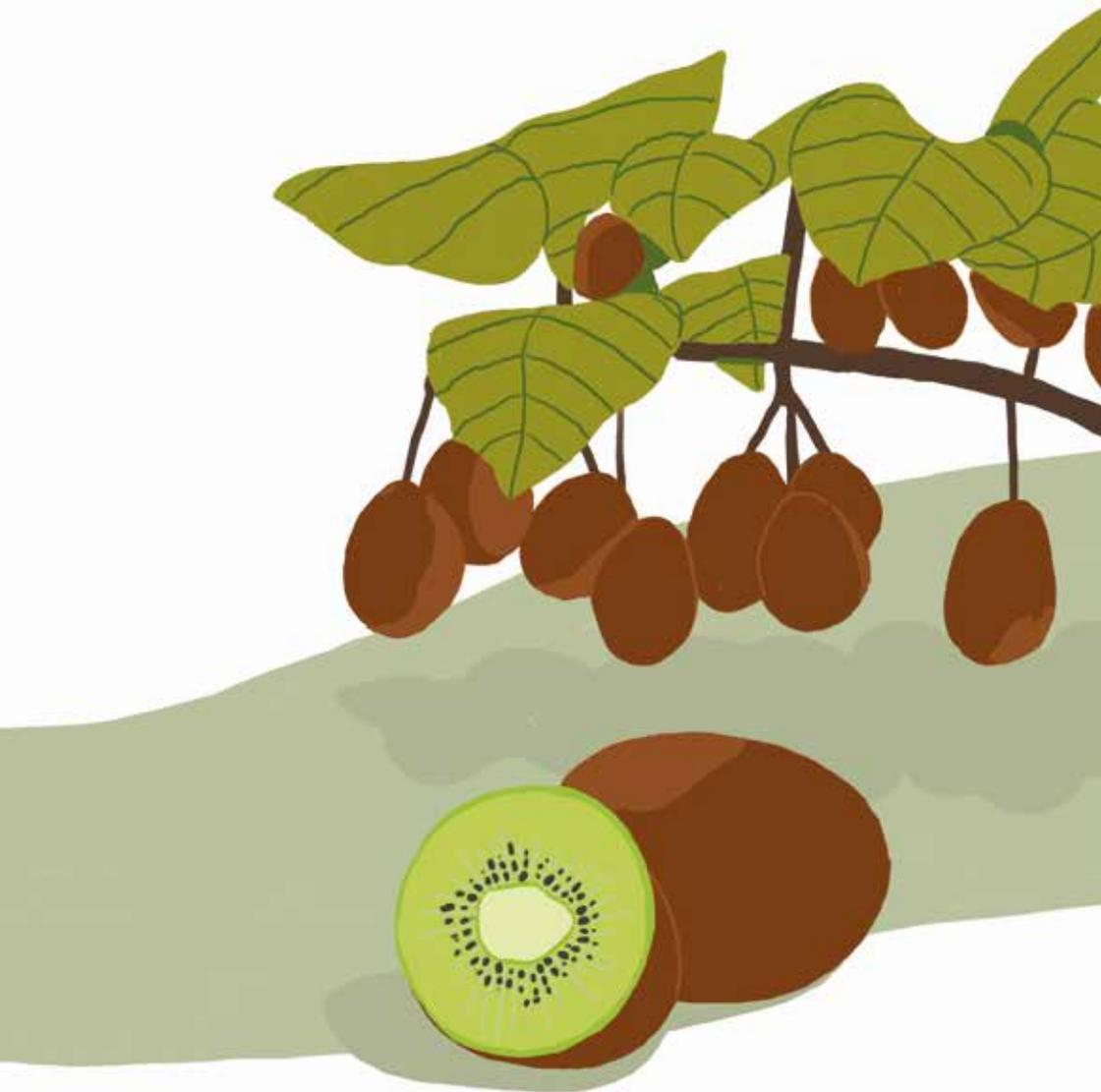
Dans les Pyrénées-Atlantiques,
il existe de nombreux labels de
qualité.

Par exemple, la viande de Blonde d'Aquitaine et le fromage de brebis Ossau-Iraty sont servis à la cantine. Les éleveurs, qui travaillent et habitent à proximité, peuvent livrer la viande et le fromage directement à l'école.





Consommer des produits de saison, c'est choisir le goût et la fraîcheur.



Les produits de saison répondent aussi aux besoins nutritionnels. Par exemple, en hiver, les kiwis de l'Adour sont riches en vitamine C.





En cuisine, les chefs aiment utiliser des produits frais et bruts.

Ils mettent tout leur cœur à la préparation et à la présentation.

Pour être en forme et en bonne santé quand on est en pleine croissance, il faut une alimentation équilibrée et variée.

L'équilibre des menus est calculé sur 20 repas et permet d'apporter tous les nutriments nécessaires.





Canottes rapées
~
hachis parmentier
~
spagetti
tarte aux pommes

64





**Toi
aussi,
dessine
ton
assiette
bio et
locale**



