# QUOI DE NEUF EN CUISINE !

## LES COUPS DE COEUR DE LA SEMAINE

Les menus préférés de nos petits convives cette semaine ont été :

Salade de choux chinois vinaigrette, Tartiflette maison (gratin pomme de terre, lardons, échalotes et reblochon AOP), Compote Bio

Betteraves Bio et pomme fruit vinaigrette, Daurade fraiche, sauce tomate balsamique, Semoule Bio, Yaourt Bio et local nature sucré

Ainsi que le menu 100% Bio et local : Pain Bio et local, Carottes râpées Bio et locales, Blanquette de veau Bio (Coop Biozkaria), Frites de polenta Bio mais grand roux basque, Fromage de Brebis Bio et local

## LE PRODUCTEUR DU MOIS

La coopérative Nouste Ekilili basée à Gabat regroupe 12 fermes familiales du Pays Basque et du Béarn. Elle nous fournit de l'huile de tournesol et de colza non désodorisées, bases de nos préparations, aussi bien nos fameuses vinaigrettes que pour nos cuissons.

La collaboration avec la Cantine de Briscous découle de valeurs partagées : qualité, authenticité et soutien à l'économie locale. Les produits diversifiés de Nouste Ekilili offrent à la cantine une palette culinaire riche.

## ZOOM SUR NOS PRODUITS

Avocats Bio de la salade de Mardi.

Chocolat pour le brownie de Mardi !