

















# QUALITÉ LANDES ET LE PÔLE CULINAIRE DE MACS fêtent la Semaine du Goût !

Cette année, MACS s'associe de nouveau à Qualité Landes pour faire découvrir aux enfants et aux aînés du sud des Landes des produits élevés ou cultivés près de chez eux. Durant la semaine du goût, du 15 au 19 octobre, volailles de nos fermes ou fruits de nos vergers les régaleront !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de maïs  	Rillettes de Canard des Landes  Soupe landaise	Salade de géni 	Carotte râpée à l'orange	Soupe landaise Rillettes de Canard des Landes 
PLAT	Daube de bœuf de Chalosse Duo de légumes - pommes de terre - carottes 	Poulet fermier des Landes rôti au jus 	Rôti de porc au miel  Purée de potiron 	Axoa de Canard des Landes  Riz au beurre	Rôti de bœuf de Chalosse  Purée pommes de terre ciboulette
DESSERT	Yaourt à la vanille 	Pomme Vallée de l'Adour	Poire 	Raisin 	Pastis landais Crème anglaise beurre salé



Indication Géographique Protégée



Label rouge



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique

L'opération nationale de la Semaine du goût permet de faire un éclairage sur de nombreuses et belles initiatives dans les cantines de nos chers bambins...

Pour le pôle culinaire de MACS et Qualité Landes, c'est toute l'année que producteurs, éleveurs, et cuisiniers regorgent de volonté, d'énergie et se donnent les moyens pour que les enfants des crèches, cantines, centres de loisirs et aussi les personnes bénéficiant du portage au domicile, se nourrissent – au quotidien – de produits certifiés de qualité et provenant de producteurs de proximité...

**Quelques chiffres** à l'occasion de cette semaine du goût, du 15 au 21 octobre :

**5 000** : c'est le nombre de repas servis par jour

pour préparer les menus équilibrés servis toute la semaine, il faudra :

**500 kg** de Bœuf de Chalosse – Label Rouge - pour la daube du lundi

**600 kg** de poulet fermier des Landes – Label Rouge - à « dépiapter » mardi

**320 kg** d'effiloché de canard des Landes – IGP - préparé en Axoa pour jeudi

**300 kg** de rôtis de Bœuf de Chalosse – Label Rouge - pour vendredi

En janvier et tout au long de l'hiver, les enfants retrouveront le Kiwi de l'Adour Label Rouge. Au printemps, l'asperge des sables des Landes fera son entrée... Et tout au long de l'année, dans leurs assiettes régulièrement : les produits des volailles fermières des Landes Label Rouge, du Canard fermier des Landes Label Rouge IGP et le Bœuf de Chalosse Label Rouge qui fait son apparition cette année avec force.

## CONTACTS PRESSE

Martine Farré, QUALITE LANDES, 06 76 86 41 07 - martine.farre@landes.chambagri.fr

Marion Parailous, MACS, 06 37 32 94 47 - marion.parailous@cc-macs.org

## PÔLE CULINAIRE MACS

**Liaison froide et choix des produits :**  
deux gages de la qualité...  
au meilleur coût

### Une cuisine "tradition"

Le mode de cuisson des viandes est issu de recettes "à l'ancienne" en cuisson lente, au moyen de matériel performant, conservant ainsi toutes leurs qualités gustatives, jutosité, fondant et tendreté. Les légumes sont cuits à la vapeur dans des fours ou dans leur propre humidité.

### Une équipe expérimentée

Un ingénieur restauration, une diététicienne nutritionniste, une responsable qualité et des cuisiniers "de métier" composent des menus équilibrés, adaptés aux goûts et aux besoins des divers publics.

### La garantie liaison froide

Fabrication et distribution des repas se font en liaison froide. Une qualité de restauration garantie par le respect des exigences réglementaires en matière de sécurité et de normes sanitaires.

### Un bon repas chaud

Les repas provenant du pôle culinaire sont remis en température au moment du service sur site dans les crèches, écoles, centres de loisirs, établissements pour personnes âgées ou à domicile

### Goût et qualité à prix équilibré : un engagement de MACS

Le budget alimentaire du pôle culinaire de MACS a été augmenté de 10 %, pour accroître la part de produits label, bio et issus de l'agriculture raisonnée... Les tarifs payés par les usagers restent néanmoins les mêmes. Elle permet à plus de 65% des parents d'élèves de MACS de payer moins de 2,90 euros le repas.

