

Foix, le jeudi 10 octobre 2019

Collèges : bœuf, légumes et fromage ariégeois à l'honneur dans les assiettes

Un jeudi par mois, et le vendredi pour Ax-les-Thermes, les collèges du Département* proposent un repas dédié aux saveurs et aux produits locaux à destination des 4 900 élèves concernés. Pour ce deuxième repas ariégeois de l'année scolaire, bœuf d'origine ariégeoise et légumes cuisinés en ratatouille raviront les papilles des élèves des demi-pensionnaires et pensionnaires, sans oublier le fromage ariégeois pour faire bonne mesure.

Le repas ariégeois, dans lequel les produits locaux entrent majoritairement dans la composition, est renouvelé chaque mois, en partenariat avec les responsables et les chefs cuisiniers des établissements ainsi que des diététiciennes du département.

Pour le Conseil Départemental, cette démarche correspond à la politique engagée depuis 2008 dans le but de proposer au moins un repas par mois, concocté à base de produits locaux. Une initiative qui a pour principaux objectifs d'améliorer la qualité de la restauration dans les collèges, de soutenir les filières agricoles locales, et de sensibiliser les élèves sur l'origine et la diversité des goûts de l'ensemble des produits.

Cette opération est confortée par le dispositif initié en fin d'année 2015, qui vise à inciter les établissements à accroître leur approvisionnement en produits locaux, dans une logique de valorisation des filières agricoles locales.

**Les collèges de Vicdessos et Mirepoix ne participent pas à l'opération, ne disposant pas d'un service de restauration géré par le Département.*

A table ! Jeudi 17 octobre 2019
Bœuf, ratatouille et fromage
ariégeois à l'honneur
dans ton collège



Le prochain menu ariégeois, affiché dans les établissements, sera servi aux collégiens le jeudi 17 octobre.