



MACS

Pôle Culinaire

MANGER LOCAL

48%

LA PART DU BUDGET
CONSACRÉE
AUX PRODUITS
BIO ET LOCAUX
(CIRCUITS COURTS).



📍 Produits locaux

- 1 • Anglet **Porc fermier du Sud-Ouest** 2 • Bardos **Yaourt artisanal** 3 • Biarrotte **Tomate, piment** 4 • Buros **Œufs ultra-frais** 5 // Capbreton **Pâté**
 6 • Grenade-sur-Adour **Tourtière** 7 • Haut-Mauco **Confit de porc, confit de dinde** 8 • Hinx **Confit, aiguillettes, rillettes, graisse de canard Label Rouge**
 9 • Lahonce **Légumes locaux (carotte, pomme de terre, chou, poireau, navet...)** 10 • Lourquen **Lait fermier cru** 11 // Magescq **Fraise**
 12 • Mont-de-Marsan **Bœuf de Chalosse Label Rouge** 13 • Mugron **Huile de colza** 14 • Pau **Fruits et légumes** 15 • Roquefort **Filets de truite, truite fumée**
 16 // Saint-Geours-de-Maremne **Fruits et légumes bio (pomme, salade, courgette, potimarron...), volaille fraîche (lapin, poule, canard, pintade), poissons frais, fruits et légumes, chocolat** 17 // Saint-Jean-de-Marsacq **Pastis landais, miel** 18 • Saint-Lon-les-Mines **Kiwi de l'Adour Label Rouge**
 19 • Saint-Palais **Viandes de veau, d'agneau et de mouton** 20 • Saint-Sever **Poulet Label Rouge et bio** 21 • Serres-Castet **Dinde fermière, charcuterie**
 22 • Soraïde **Charcuterie basque** 23 // Soustons **Asperge**

📍 Labels



poleculinaire.cc-macs.org



@CCMACS40