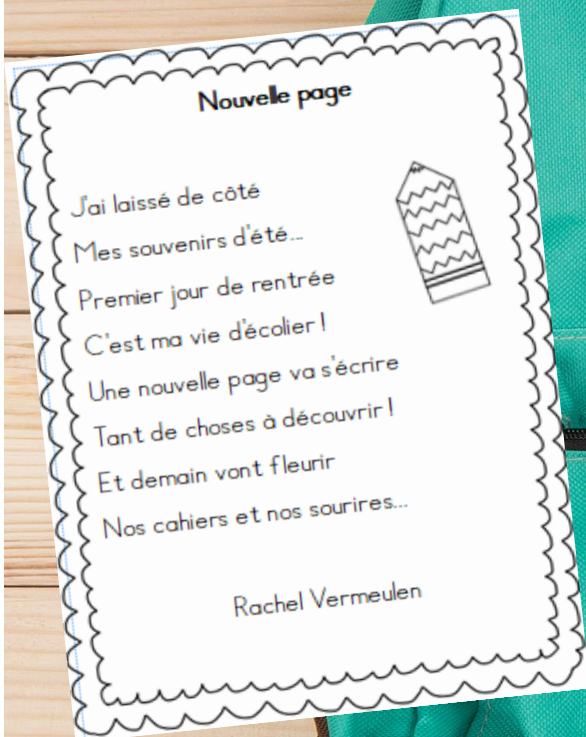


Menus de Septembre 2026

Ecole D'Uzos



Nouvelle page

J'ai laissé de côté
Mes souvenirs d'été...
Premier jour de rentrée
C'est ma vie d'écolier !
Une nouvelle page va s'écrire
Tant de choses à découvrir !
Et demain vont fleurir
Nos cahiers et nos sourires...

Rachel Vermeulen



	MARDI 1ER SEPTEMBRE	JEUDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 SEPTEMBRE
	Concombre Spaghetti bolo Pastèque	Pâté (porc) Escalope dinde / petits pois Liégeois	Tomates Poisson pané / semoule Fromage du pays
LUNDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
Melon Hachis parmentier Fruit	Oeuf dur Raviolis aux légumes Eclair au chocolat VEGETARIEN	Saucisson (porc) Gratin de courgettes / Rôti de boeuf Yaourt sucré	Salade composée Cordons bleus / pâtes papillons Glace
LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Betterave Riz / ratatouille Donuts chocolat VEGETARIEN	Friand Haricots verts / Roti de porc (porc) Yaourt vanille	Salade verte Poulet / frites Raisin	Carottes rapées Brandade de morue Fromage blanc
LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Macédoine Saucisses (porc) / haricots blancs Mousse chocolat	Jambon de pays (porc) Paëlla Melon espagnol MENU ESPAGNOL	Concombre Omelette forestière Crème dessert chocolat VEGETARIEN	Melon Purée / Jambon blanc (porc) Compote
LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	Les plats sont cuisinés sur place avec des produits locaux. Ajustements des menus suivants les livraisons. Le fromage de brebis, les saloirs de Louis, Mazères-Lezons. L'huile Nousté Ekilili à Gabat, Pays Basque. Les œufs de Cocotte & nous à Aast, Pyrénées Atlantique Les Lentilles, Fusilli, raviolis sont BIO de producteurs locaux Béarn, Pays Basque.	
Filets de maquereaux Pâtes carbonara (porc) Pomme	Tomates Steak haché / flageolets Riz au lait		



SONIA



Allergènes : Gluten (g), Œuf (o), Arachide (a), Poisson (p), lait (l), Soja (se), Mollusque (mo), Crevette ©, Fruits à coque (f), Céleri (ce), Sulfites (su), lupin (lu)