Menu avril 2025
Ecole UZOS

Lundi 31 mars	Mardi 1 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Friands	Crème café	Radis	Carottes rapées
rôti de porc / haricots verts	steak végétal / choux de Bruxelle	VEGETARIEN Omelette forestière(o)	Poisson pané(p)/ purée patate douce
Banane	Céleri	fromage au choix	Clémentine
Lundi 7 avril	**Mardi 8 avril**	**Jeudi 10 avril**	**Vendredi 11 avril**
Concombre	Chorizo (porc)	Betteraves	crèpe au fromage
Viande cassoulet(porc) / haricots blancs à la tomate	choux fleur en gratin(l)/ rôti de bœuf	Poulet / frites	VEGETARIEN salade de riz
compote	Liégeois(l)	Fruit	Fromage blanc(l)
Lundi 14 avril	**Mardi 15 avril**	**Jeudi 17 avril**	**Vendredi 18 avril**
Rosette (porc)	Salade	œufs mimosa(o)	Tomates cerises
cordon bleu / petits pois	Tartiflette	VEGETARIEN Blé ratatouille	Rôti d'agneau / pommes noisettes
Gâteau Basque	Fruit	crème dessert(l)	Mousse au chocolat

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 Nouste 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.

***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)*