bon appetit!

Menu mai 2025
Ecole UZOS

Lundi 5 mai	**Mardi 6 mai**	**Jeudi 8 mai**	**Vendredi 9 mai**
Macédoine	VEGETARIEN Betteraves AB	Férié	Radis
Poisson / coquillette AB	coucous aux légumes		Lasagnes AB
Glace	Banane		Fraises chantilly
Lundi 12 mai	**Mardi 13 mai**	**jeudi 15 mai**	**vendredi 16 mai**
Pois chiche / thon	Salade de maïs	Melon	carottes rapées
Rôti de dinde /haricots beurre	Rougail saucisse / riz	Poulet / frites	VEGETARIEN purée / œuf dur AB
Liegeois	Réunion Gateau coco	Fromage Pays	fruit
Lundi 19 mai	**Mardii 20 mai**	**Jeudi 22 mai**	**Jeudi 23 mai**
salade de concombre	jambon blanc (porc)	Tomates	VEGETARIEN Feuilleté
Brandade de morue	Steak haché / carottes persillées	Blanquette de veau / Pommes de terre	Salade de pâtes AB
Mousse au chocolat	Glace	compote	Yaourt nature
Lundi 26 mai	**Mardi 27 mai**	**Jeudi 29 mai**	**vendredi 30 mai**
Filet de maquereau	Assiette anglaise (porc)	Férié	Pont
(porc) Saucisse / lentill AB	Gratin dauphinois		
Pommes	compote AB		

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)*