






Les feuilles volent dans le vent,
Elles tourbillonnent en riant.
Rouges, jaunes, comme des flammes,
Elles se posent dans nos mains.
L'automne chante doucement,
C'est la saison des grands sourires d'enfants !

Menu OCTOBRE 2025 Ecole UZOS



		Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
		Saucisson (porc)	salade
		Poisson / ratatouille	Boulette / riz
		Riz au lait	Raisin
Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Filet maquereau 	Carottes rapées	batavia 	Betterave 
Agneau / haricots beurre	Cordon bleu / pâtes	boeuf mironton / purée	couscous et ses légumes
Gâteau Basque	Yourt sucré	Fromage 	Banane
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Pâté (porc)	Crêpes	salade 	Potage aux Yeux de vipère
Saucisse (porc) / haricots blancs	Rôti de porc / carottes vichy	Parmentier lentilles patates douces lait de coco	Raviolis Au sang de crapaud
Fruit	Liégeois	Compote	Doigt de sorcière

VEGETARIEN

VEGETARIEN

vacances



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 Noustek 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)