

Menus de Juin et Juillet 2026

Ecole D'Uzos



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 Ekilli 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.

Les CM2 vous invitent à déguster leurs menus préférés avant leur départ au collège..., **BON APPETIT !!**

LUNDI 1er JUIN	MARDI 2 JUIN	JEUDI 4 JUIN	VENDREDI 5 JUIN
Macédoine Spaghetti bolognaise Yaourt sucré ZIYAN	VEGETARIEN Salade tomates/Maïs Gratin dauphinois Pastèque AMELYA	Friand Roti de bœuf /petits pois Flan	Concombre Hachis parmentier Fromage blanc NOEMIE
LUNDI 8 JUIN	MARDI 9 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
VEGETARIEN Melon Salade de pâtes Mousse au chocolat THEO	Tomates mozza Lasagne bœuf Donuts LOUNA	Carottes râpées Poulet/frites Gâteau basque NOLAN	Filets de maquereaux Haricots beurre/saucisse (porc) Banane
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
Sardines Purée / rôti de dinde Compote	Mousse de canard Lentilles/chipolatas (porc) Crème dessert vanille	Tomates Sauté de veau/pâtes Pomme	VEGETARIEN Œufs durs Salade de riz Glace
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
VEGETARIEN Concombres Lentilles corail / riz Abricot	Salade de thon Gratin de poissons Eclair au chocolat LILY	Œufs mimosa Purée patates douces / steak haché Glace ANA	Melon Cordons bleus / pommes noisette Gâteau au chocolat ANDREA
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
Saucisson Pâtes carbonara (porc) Salade de fruits SIMON	Betterave Haricots blancs / rôti de porc (porc) Compote	VEGETARIEN Melon Gnocchis au fromage Glace PAUL	Salade Hamburger / frites Pastèque MYLAN

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

