













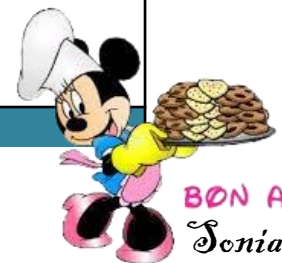


En novembre, les jours sont plus courts,  
Les arbres perdent leurs habits d'un jour.  
Les nuages cachent un peu le soleil,  
Et la terre se prépare à son grand sommeil.

## Menu NOVEMBRE 2025

### Ecole UZOS

| Lundi 3 Novembre   | Mardi 4 Novembre  | Jeudi 6 Novembre   | Vendredi 7 Novembre   |
|--|---|--|---|
| Macédoine<br>Brandade de morue (p)<br>Tarte chocolat   | Pâté<br>Roti de porc / chou fleur<br>Crème dessert  | Œufs mimosa (o) <br>Gratin d'épinard<br>fromage de pays  | Radis<br>Poulet / frites<br>Yaourts sucrés  |
| Lundi 10 Novembre  | Mardi 11 Novembre   | Jeudi 13 Novembre  | Vendredi 14 Novembre  |
| Betterave <br>Torti carbonara<br>Fruits                   |    | Soupe à la citrouille<br>Pommes de terre / châtaignes / champignons<br>Crumble pommes  | salade verte <br>Lasagnes à la bolognaise <br>Compote  |
| Lundi 17 Novembre  | Mardi 18 Novembre   | Jeudi 20 Novembre  | Vendredi 21 Novembre  |
| Mousse de canard<br>Saucisses lentilles (porc) <br>Yaourt | Jambon (porc)<br>Gratin Dauphinois(l)<br>Fruit  | Carottes râpées<br>Poisson pané (p) / riz<br>poire   |  Soupe<br>Raviolis légumes<br>Liégeois (l)    |
| Lundi 24 Novembre  | Mardi 25 Novembre   | Jeudi 27 Novembre  | Vendredi 28 Novembre  |
| Betteraves <br>Cordon bleu / pâtes<br>Petit fromage     |  Salade <br>Omelette forestière (o)<br>Kiwi | Asiette Anglaise<br>Poêlée de légumes<br>Fromage blanc (l)   | Batavia <br>Roti de dinde / Purée de patate douce<br>Clémentine  |



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)