

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

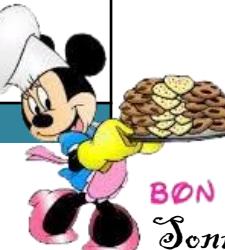
L'huile Noustre Ekilili à Gabat, Pays Basque.

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)



BON APPETIT !!!

Sonia