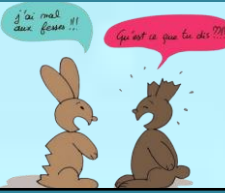


Menu AVRIL 2026

Ecole UZOS

En avril, le poisson rigolo
Se cache vite dans notre dos.
Les cloches de Pâques dans le ciel
sonnent
Et dans le jardin les œufs résonnent.
Les vacances sont là, quel bonheur,
On joue, on rit pendant des heures !



JEUDI 2 AVRIL		VENDREDI 3 AVRIL	
délice de l'escargot 		mousse de foie	
(p) Némé pas né/Riz		Navarin d'agneau	
Écrasé de fruit 		Glace (l) 	
LUNDI 6 AVRIL	MARDI 7 AVRIL	JEUDI 9 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
			
LUNDI 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
			
LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
 Betterave  Pâte au pesto Mousse au chocolat	Friand Rôti de porc/haricots beurrés Gâteau Basque	Carottes rapées Saucisse Toulouse/purée patate douce (porc) Fruit	Rosette (p) Merlu/Ratatouille yaourt sucré (l)
LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	
 Macédoine Chili Végétarien Eclair chocolat	Batavia  Lasagne bœuf Kiwi	Radis poulet/frite Flan (l)	



Bon appétit

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 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 (ff), Céleri (ce), Sulfites (su), lupin (lu)