



## Menu JUIN 2025 Ecole UZOS

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Jeudi 5 juin	vendredi 6 juin
Sardine Hachis Parmentier Pommes	<b>VEGETARIEN</b> Melon Salade de lentilles/carottes Yaourt Natue	Pastèque Crozet lardon ( <b>porc</b> ) Compote	Pâté Rôti de dinde/Pöelée de légume crème dessert
Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	Serano Arroz Español Hélados 	Salade verte  Poulet/frites fromage de Pays 	<b>VEGETARIEN</b> Carottes rapées  pennes pois chiche Fruit
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Saucisson ( <b>porc</b> ) Spaghéti bolo Fruit	<b>VEGETARIEN</b> Melon Chili végétarien Fromage blanc	Tomates mozza poisson pané/Purée épinard Flan	Crêpe fromage Chipo/haricot vert ( <b>porc</b> ) Donuts
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
<b>VEGETARIEN</b> Betterave répées  Gnocchi sauce blanche Yaourt vanille	Concombre  jambon/pâtes ( <b>porc</b> ) Abricot	Friand Merlu/petit pois Gâteau basque	Batavia Poulet cury/riz Fruit



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 Nouste 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)