

Janvier ouvre l'année en douceur,
Avec son manteau blanc et son froid de cœur.
Le vent chante, la neige danse,
Le monde s'endort dans le silence.

On se souhaite bonheur et amitié,
De beaux rêves pour toute l'année.
Janvier sourit, calme et léger,
Et nous invite à tout recommencer.

Menu JANVIER 2026

Ecole UZOS

LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
Pâté (porc)	Salade thon	Betterace 	Soupe potiron
Steak haché / haricots beurre	Cordon bleu / pâtes	omelette forestière	Brandade de morue (p)
cocktail de fruit	Galette des rois	Yaourt nature	clémentine
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
VEGETARIEN Friand	Chorizo	Radis	salade verte 
Galette de légumes	(p) Poisson / purée épinard	rôti porc / flageolets	Boulette bœuf / semoule
Eclair chocolat	kiwi	Galette des rois	Crème dessert
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 21 JANVIER	VENDREDI 22 JANVIER
Filet de maquereaux	Jambon (porc)	VEGETARIEN Salade verte 	Saucisson (porc)
Pâtes carbo (porc)	Gratin dauphinois	Lasagnes végété	Poulet / frites
Compote 	Orange	Galettes des rois	Yaourt
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Vermicelle	Œufs mimosa (o) 	salade endives 	Carottes rapée
(porc) Chipolatas / lentilles	VEGETARIEN Gnocchis	Sauté de veau / carottes, pommes de terre, champignons	Crozet aux lardons (porc)
mousse Chocolat	Fromage blanc	Poire	Tarte aux pommes



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)