

En décembre, la neige danse,
Les guirlandes brillent, c'est la fête qui commence.
On prépare Noël tout doucement,
Avec des chansons et des sourires d'enfants
Le sapin sent bon la forêt,
On y suspend nos vœux secrets.
Décembre apporte un air magique,
Un mois tout doux, presque féérique.

Menu DECEMBRE 2025 Ecole UZOS



Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
sardines	soupe potimaron	Carottes rapées	Salade verte 
Spaghetti bolo	VEGETARIEN Rosti / légumes	Poulet / frites	Rougail saucisses (porc)
Compote 	Tarte aux pommes	Riz au lait (l)	Fruits
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Betterave 	Céleri rémoulade	Œuf dur (o) 	batavia 
Rôti de dinde / petits pois	(p) Poisson pané / Pâte	blé ratatouille	poulet curry / Riz
Eclair chocolat	Clémentine	yaourt (l)	fromage brebis 
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
VEGETARIEN Macédoine	Salade 	Saumon fumé	Friand
Pâtes au fromage	Hachis Parmentier	Rôti de bœuf sauce gratin Dauphinois <i>Repas de Noël</i>	14h (porc) Chipo / haricots verts
Mousse chocolat	Kiwi	Bûche glacée (l)	Compote

Vacances



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)

