

Menus de Novembre 2026 Ecole D'Uzos

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.



LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Vermicelles	Carottes rapées	Radis	Salade verte
Chipolatas (Porc)	Polenta sauce tomates fromage	Poulet	Saumon
Petits pois	Mousse chocolat	Frites	Blé
Compote	Végétarien	Raisin	Fromage du pays
LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Filets de maquereaux	Friands	Betteraves	Salade verte
Chili san carne / Riz	Haricots verts	Purée patates douces et de pomme de terre	Quiche Lorraine
Crème chocolat	Roti de dinde	Poisson panés	
Végétarien	Tarte aux pommes	Clémentine	Yaourt
LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
Saucisson (Porc)	Salade maïs	Crème de champignons	Macédoine
Steack haché	Spaghetti bolognaise	Riz cantonais	Brocolis/Pommes de terre vapeur
Haricots beurre	Kiwi	Yaourt vanille	Jambon (porc)
Liégeois		Végétarien	Banane
LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
Sardines	Salade verte	Potage	Assiette anglaise (porc)
Cordon bleus	Lasagnes epinards ricotta	Cassoulet (porc)	Gratin choux fleurs
Pates	Crème dessert	Compote	Eclair chocolat
Fromage	Végétarien		
LUNDI 30 NOVEMBRE			
Soupe alphabet			
Brandade de morue			
Flan			