



*L'école, c'est comme une boîte à surprises :
pleine de choses à découvrir.
Bonne rentrée !*

Menu SEPTEMBRE 2025 Ecole UZOS

Lundi 1 Septembre Macédoine  fusilli carbonara (porc) Glace (l)	Mardi 2 Septembre Œufs mayo (o)  VEGETARIEN Rôsti/carottes et légumes Yaourt nature (l)	Jeudi 4 Septembre Batavia Poulet basquaise/semoule Fruits	Vendredi 5 Septembre Concombres  Poissons panés (p)/pâtes multicolores Compote
Lundi 8 Septembre Sardines (p) Flageolets/rôti de porc (porc) Liégeois	Mardi 9 Septembre Salade  Lasagnes bologniases fruit	Jeudi 11 septembre Carotes rapées VEGETARIEN Salade de pâtes flan	Vendredi 12 Septembre Saucissons (porc) Haricots beurre / Steak haché Tarte aux pommes
Lundi 15 Septembre Pâtes Rôti de dinde/purée épinard Pomme	Mardi 16 Septembre Radis Gratin de courgettes/jambon (porc) Éclair chocolat	Jeudi 18 Septembre Salade verte Sauté de veau/riz fruit	Vendredi 19 Septembre VEGETARIEN tomate Omelette de patates Crème vanille (l)
Lundi 22 Septembre Melon Hachis parmentier Compote 	Mardi 23 Septembre VEGETARIEN Pizza  Rigatoni Italiens  Gelato (l)	Jeudi 25 Septembre Concombre  Escalope/petits pois Yaourt (l)	Vendredi 26 Septembre Salade de thon Poulet/frites Fruits
Lundi 22 Septembre VEGETARIEN Betterave  Pâtes pois chiche mousse chocolat	Mardi 23 Septembre Friand rôti de bœuf/haricots verts Fromage blanc		 bon appetit

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)