

Ecole UZOS

Menu de Mai

Au mois de mai, tout en fleurit,
Le soleil brille, les oiseaux chantent,
Et dans nos assiettes, le printemps s'invite !

VENREDI 1er MAI

FERIE

VENREDI 8 MAI

FERIE

VENREDI 15 MAI

FERIE

VENREDI 22 MAI

Carottes râpées
Epinards / poisson pané (p)
Banane

VENREDI 29 MAI

Concombre
Cordons bleus / pâtes
Compote

JEUDI 7 MAI

Salade
Lasagne au soja (se)
Glace
VEGETARIEN

JEUDI 14 MAI

FERIE

JEUDI 21 MAI

Salade maïs
Poulet au curry / riz
Fromage

JEUDI 28 MAI

Assiette anglaise
Pommes sautées
Fraise
PORC

MARDI 5 MAI

Melon
Carottes vichy / roti de dinde
Liégeois (l)

MARDI 12 MAI

Salade de pois chiches
Couscous / Semoule
Salade de fruits
MENU MAROC

MARDI 19 MAI

Radis
Omelette forestière (o)
Yahourt Nature (l)
VEGETARIEN

MARDI 26 MAI

Melon
Salade de lentilles à la grecque
Eclair au chocolat
VEGETARIEN

LUNDI 4 MAI

Sardines (p)
Pâtes Carbonara
Fruit
PORC

LUNDI 11 MAI

Friands
Haricots verts / Steak Haché
Tarte aux pommes

LUNDI 18 MAI

Macédoine **PORC**
Jambon / Purée
Pommes

LUNDI 25 MAI

FERIE

SONIA

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.