













Menu janvier 2023

Ecole UZOS

Mardi 3 janvier	Jeudi 5 janvier	Vendredi 6 janvier
Macédoine	Salade verte 	Radis 
Hachis Parmentier	Omelette forestière (o)	Riz / Filet de Cabillaud (p)
Clémentine	Galette des Rois	Yaourt nature
Lundi 9 janvier	Mardi 10 janvier	Jeudi 12 janvier
Sardines	Crêpes au fromage	Betteraves 
Pâtes (g) carbonara (porc)	Rôti de veau / haricots verts	Poulet / Frites
Flan	Galette des Rois	Yaourt aux fruits
Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Jeudi 19 janvier
Feuilleté	Salade asiatique	Salade verte 
Steak haché / petits pois	Sauté de nouilles (g) chinoises au poulet / légumes	Lentilles corail / Riz
Mousse au chocolat (o)	Bananes	Fromage blanc
Lundi 23 janvier	Mardi 26 janvier	Jeudi 28 janvier
Salade de thon	Soupe de potiron	Jambon (porc)
Lentilles / chipolatas (porc)	Pâtes (g) à la sauce tomate	Gratin Dauphinois (l)
Galette des Rois	Yaourt sucré	Fruit
Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Jeudi 2 février
Filet de maquereau	Salade verte 	Feuilleté
Flageolet / Rôti de porc	Lasagnes (g)	Poêlé de légumes
Tarte aux pommes	Clémentine	Fromage et Fruit
		Compote de pommes
Vendredi 13 janvier		
Soupe de vermicelles		
Gratin de brocolis 		
Fromage et fruits 		
Vendredi 20 janvier		
Carottes râpées  		
Poisson pané (p) / purée d'épinards 		
Vendredi 29 janvier		
Crêpe au fromage		
Rôti de bœuf / Haricots Beurre		
Riz au lait		
Vendredi 3 février		
Radis		
Pavé de saumon		
Compote de pommes		

SPECIALITE ASIATIQUE

VEGETARIEN

VEGETARIEN

VEGETARIEN

VEGETARIEN

VEGETARIEN



Bon appétit !

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)

Les plats sont cuisinés sur place avec des produits locaux. Ajustements des menus suivants les livraisons.