



Menu octobre 2023

Ecole UZOS

Lundi 2 octobre	Mardi 3 octobre	Jeudi 5 octobre	Vendredi 6 octobre
Filet de maquereau	Tomates mozzarella (l)	Pâté (<i>porc</i>)	Radis
Petits pois/steack haché	Riz cantonné	Rôti de dinde / Gratin de courgettes	Pâtes (g)/ Poisson (p)
Mousse au chocolat (o)	Yaourt sucré	Tarte au flan	Raisin
Lundi 9 octobre	Mardi 10 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
Betteraves	Carottes râpées	Assiette charcuterie (<i>porc</i>)	Salade verte
Haricots verts / Gnocchi	Crozet aux lardons (<i>porc</i>)	Riz / Ratatouille	Poisson pané (p) / Haricots blanc
Crème dessert (l)	Pomme	Yaourt (l)	Glace
Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
Sardines	Salade au fromage des Pyrénées	Salade composée	Racines maléfiques à la bave de crapeau
Lentilles / Saucisses (<i>porc</i>)	Axoia de veau/Pommes terre vapeur	Omelette forestière (o)	Chair de zombie grillé
Bananes	Gâteau Basque (g)	Fromage (l)	Vomi de citrouille terrifiante
			Tarentule en peau de fantôme

Bon appétit !



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.
 Légumes BIO de la Ferme Cultive à Rontignon

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)

