

Menus d'Octobre 2026

Ecole D'Uzos

		JEUDI 1er OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
		Saucisson à l'ail (porc) Pâtes / rôti de boeuf Glace fraise OCTOBRE ROSE	Oeuf Galette de légumes Gâteau basque VEGETARIEN
LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
Mousse de foie (porc) Haricots beurre / roti d'agneau Fromage (variés)	Batavia Parmentier de soja Poire VEGETARIEN	Chou blanc Poulet basquaise / semoule Flan	Salade maïs / thon Merlu / poêlée de légumes Crème dessert vanille
LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
Sardines Chipolatas (porc)/ lentilles Liégeois	Carottes râpées Roti dinde / blé Raisins	Salade verte Gnocchis au fromage Crumble pommes VEGETARIEN	Racines Yeux de FANTÔME Et ses asticots ... Boule de sang HALLOWEEN
LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

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 Noust 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.

