



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 1 à 4



LUNDI

02/01/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL
CR PES AU FROMAGE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CAMEMBERT
FLAN NAPPÉ

09/01/2023

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
FILET DE COLIN SAUCE
AURORE
SEMOULE BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
COCKTAIL DE FRUITS

16/01/2023

SALADE COLESLAW D'UZEL
BRANDADE DE POISSON
TOMME BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE

23/01/2023

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
POMMES PERSILLÉES BIO
MUNSTER
CLÉMENTINE

MARDI

03/01/2023

SALADE PANACHÉE AU RAPÉ
DE L'ENIL
LÉGUMINEUSES A LA
TOMATE CONCASSÉE
GNOCCHIS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
CLÉMENTINE

10/01/2023

SALADE AUX PATES BIO
CAKE D'UZEL AUX OLIVES
PETITS POIS BIO
EDAM BIO
CRÈME DESSERT CHOCOLAT
BIO

17/01/2023

TABOULÉ D'UZEL
TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO
CLÉMENTINE

24/01/2023

CR PE AU FROMAGE
POISSON PANÉ CITRON
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL
CAMEMBERT
POMME

MER(CREDI

04/01/2023

SALADE DE POIREAUX
D'UZEL
TORTILLA OIGNONS
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT
POIRE

11/01/2023

FEUILLETÉ AU FROMAGE
OEUFS DURS BÉCHAMEL
BROCOLIS
COULOMMIERS
BANANE BIO

18/01/2023

SOUPE DE POTIRON
CROUSTI DE POISSON
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES
COMPOTE DE POMMES BIO

25/01/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A
L'ORANGE
OMELETTE A LA PROVENÇALE
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

JEUDI

05/01/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
RATATOUILLE BIO & RIZ
SAINT PAULIN
GALETTE DES ROIS D'UZEL

12/01/2023

VELOUTÉ DE CAROTTES
D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES
SAINT MORET BIO
TARTE D'UZEL AU CITRON

19/01/2023

SALADE CHINOISE
POIS CHICHES A LA
PROVENÇALE
NOUILLES ASIATIQUES
YAOURT DE MAMIROLLE A LA
MANGUE
CHINOISERIE A LA POMME

26/01/2023

BETTERAVES ROUGES BIO
POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SAINT PAULIN BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT

VENDREDI

06/01/2023

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
COQUILLETES BIO TOMATE
& SOJA BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
BANANE

13/01/2023

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE
FRITES
MAMIROLLE
KIWI

20/01/2023

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
CASSOLETTE DE MOULES
CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE

27/01/2023

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
OEUFS A LA BASQUAISE
CAROTTES COURGETTES PDT
D'UZEL A L'ANCIENNE
PETIT NOVA FRUIT BIO
BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.