



# SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 2 à 5



**LUNDI**

**05/01/2026**

BETTERAVES ROUGES BIO  
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS  
PURÉE  
EDAM BIO  
KIWI

**12/01/2026**

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  
TORTILLA AUX OIGNONS  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
FROMAGE BLANC SUCRÉ  
ÉCLAIR VANILLE

**19/01/2026**

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
FILET DE HOKI SAUCE AURORE  
GNOCCHIS  
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  
CLÉMENTINE

**26/01/2026**

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS  
PURÉE  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
CLÉMENTINE

**MARDI**

**06/01/2026**

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES  
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  
CAMEMBERT  
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

**13/01/2026**

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC  
POMMES DE TERRE CIBOULETTE  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
POIRE

**20/01/2026**

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE  
FRITES & MAYONNAISE  
RONDELÉ BIO  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

**27/01/2026**

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE  
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
COMPOTE POMME PECHE HVE

**MERCREDI**

**07/01/2026**

SALADE ICEBERG  
COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO  
FRAIDOU  
COMPOTE POMME PECHE HVE

**14/01/2026**

LENTILLES EN SALADE  
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
RACLETTE DE CLÉRON  
POMME

**21/01/2026**

SALADE DE PATES D'UZEL  
OEufs A LA BASQUAISE  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
FLAN PARISIEN D'UZEL

**28/01/2026**

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES  
SEMOULE  
CAMEMBERT BIO PORTION  
POMME

**JEUDI**

**08/01/2026**

SALADE COLESLAW D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
YAOURT NATURE SUCRÉ  
GALETTE DES ROIS D'UZEL

**15/01/2026**

SALADE DE RIZ D'UZEL  
OMELETTE  
CHOU FLEUR PERSILLÉ  
TOMME DE CHÈvre DE CLÉRON  
COOKIE D'UZEL

**22/01/2026**

POTAGE PAYSAN  
TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL  
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

**29/01/2026**

SALADE DE POMMES DE TERRE  
TORTILLA AUX OIGNONS  
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  
COMTÉ DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

**VENDREDI**

**09/01/2026**

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL  
SEMOULE DU COUSCOUS  
MAMIROLLE  
ORANGE

**16/01/2026**

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
FONDU CARRÉ  
CRÈME DESSERT VANILLE

**23/01/2026**

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  
FILET DE POISSON NAPOLITAINE  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
ORANGE

**30/01/2026**

COEUR DE SCAROLE  
FILET DE HOKI A LA BASQUAISE  
RATATOUILLE & RIZ  
CANCOILLOTTE IGP  
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 privilégié 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.