



# 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 CAMEL

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

## MERCR

07/01/2026

SALADE ICEBERG  
COQUILLETES 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

## VENDR

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 NAPOLITAIN  
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 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.