



# SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 21 à 24



**LUNDI**

**19/05/2025**

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
OEufs VINAIGRETTE PURÉE CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT VANILLE

**26/05/2025**

SALADE OLIVIER CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO PECHE

**02/06/2025**

CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DU PECHEUR CREME DE MOULES PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE

**09/06/2025**

BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOTS

**MARDI**

**20/05/2025**

SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME

**27/05/2025**

TABOULÉ D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT

**03/06/2025**

COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE COULOMMIERS PECHE

**10/06/2025**

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS A LA BASQUAISE GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO

**MERCREDI**

**21/05/2025**

SALADE DE POIREAUX D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE

**28/05/2025**

SALADE ICEBERG TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS

**04/06/2025**

LENTILLES EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOTS

**11/06/2025**

SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE AURORE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES PETIT LOUIS BANANE

**JEUDI**

**22/05/2025**

SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

**29/05/2025**

SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CHOUQUETTES

**05/06/2025**

SALADE DE TOMATES POISSON A LA BORDELAISE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON PANNA COTTA DE MAMIROLLE

**12/06/2025**

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON ÉCLAIR CHOCOLAT

**VENDREDI**

**23/05/2025**

RADIS BEURRE PAELLA AU POISSON RIZ PAELLA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE

**30/05/2025**

SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ANANAS AU SIROP

**06/06/2025**

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ

**13/06/2025**

SALADE DE PATES D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FRAISES

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.