



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 21 à 24



LUNDI

19/05/2025

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

26/05/2025

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

02/06/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME 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
PÊCHE

10/06/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUF 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 PÊCHE 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 AURORÉ
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
PETIT LOUIS
BANANE

JEUDI

22/05/2025

SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
RATATOUILLE NIÇOISE
YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
GÂTEAU 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 PÂTES 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 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.