



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 25 à 28



LUNDI

15/06/2026

SALADE DE POMMES DE
TERRE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
EMMENTAL BIO
NECTARINE

22/06/2026

BETTERAVES ROUGES
OMELETTE
PURÉE
GOUDA BIO
PECHE

29/06/2026

SALADE DE POMMES DE
TERRE
GALETTE EPEAUTRE
LÉGUMES BIO
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

06/07/2026

CRÊPE AU FROMAGE
FILET DE HOKI SAUCE
AURORE
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
KIRI BIO
POMME

MARDI

16/06/2026

CROISSON EMMENTAL
CROC TOFU PROVENÇALE
BIO
RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CROCLAIT BIO
YAOURT DE MAMIROLLE A
LA FRAISE

23/06/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
POISSON PANÉ CITRON
BROCOLIS
CAMEMBERT BIO PORTION
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE A LA VANILLE

30/06/2026

CONCOMBRE D'UZEL
VINAIGRETTE
FILET DE HOKI SAUCE
CITRON
POMMES PERSILLÉES
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
NECTARINE

07/07/2026

SALADE DE TOMATES
PENNES* SAUCE
FROMAGÈRE D'UZEL
RONDELÉ BIO
COMPOTE POMME
MIRABELLE HVE

MERCR

17/06/2026

SALADE PROVENÇALE
D'UZEL
OMELETTE
SEMOULE BIO
TOMME GRISE
QUARTIERS DE POMMES
SAUCE CARAMEL

24/06/2026

SALADE ICEBERG
COQUILLETES BIO AU
CURRY & SOJA BIO
FRAIDOU
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

01/07/2026

BETTERAVES ROUGES
OMELETTE
PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL
COMTÉ DE CLÉRON
PECHE

08/07/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
AU CITRON
SAUMON A L'OSEILLE
BROCOLIS
SAINT MORET BIO
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL

JEUDI

18/06/2026

COEUR DE SCAROLE
CHIPOLATAS VÉGÉTALES
AU JUS
POMMES PERSILLÉES
D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
OEUF A LA NEIGE

25/06/2026

TABOULÉ D'UZEL
GALETTE CHÈVRE TOMATE
COURGETTES D'UZEL
COMTÉ DE CLÉRON
ABRICOTS

02/07/2026

MELON
FILET DE HOKI FROID
MAYONNAISE
TARTARE DE COURGETTES
CANCOILLOTTE IGP
TARTE D'UZEL AUX
ABRICOTS

09/07/2026

CONCOMBRE D'UZEL A LA
MENTHE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
FRITES & KETCHUP
TOMME BIO DE CLÉRON
PALET BRETON D'UZEL

VENDR

19/06/2026

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE COLIN AUX OLIVES
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
ABRICOTS

26/06/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
CHEDDAR FUMÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AUX POMMES ET AU
SIROP D'ÉRABLE

03/07/2026

COEUR DE SCAROLE
LASAGNES AUX LÉGUMES
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
FRAISES

10/07/2026

SALADE DE BLÉ A LA
PROVENÇALE
QUENELLES SAUCE
AURORE
CAROTTES PERSILLÉES
YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ
PECHE

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.