



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 35 à 38



LUNDI

25/08/2025

- LENTILLES EN SALADE
- GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICaine
- HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
- EMMENTAL BIO
- MOUSSE CHOCOLAT

01/09/2025

- SALADE COLESLAW D'UZEL
- CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
- PETIT LOUIS
- LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

08/09/2025

- CRÊPE AU FROMAGE
- PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
- BROCOLIS
- FONDU CROCLAIT BIO
- COMPOTE POMME FRAISE

15/09/2025

- CHOU FLEUR EN SALADE
- CRÊPES TOMATE MOZZARELLA
- PURÉE
- EDAM BIO
- KIWI

MARDI

26/08/2025

- CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
- FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
- POMMES PERSILLÉES
- FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
- PRUNES

02/09/2025

- MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
- TERRINE AUX 3 LÉGUMES
- RATATOUILLE & GNOCCHIS
- RONDELÉ BIO
- POMME BIO

09/09/2025

- TABOULÉ D'UZEL
- CROUSTI DE POISSON
- HARICOTS VERTS PERSILLÉS
- YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ
- POMME

16/09/2025

- BETTERAVES ROUGES BIO
- OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
- JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
- VELOUTÉ NATURE
- ÉCLAIR CHOCOLAT

MERCREDI

27/08/2025

- BETTERAVES ROUGES
- CAKE D'UZEL AUX OLIVES
- PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
- COMTÉ DE CLÉRON
- COMPOTE POMME PECHE HVE

03/09/2025

- CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
- PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
- CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
- CAMEMBERT
- FLAN PARISIEN D'UZEL

10/09/2025

- SALADE DE TOMATES
- GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS
- GOUDA BIO
- FLAN NAPPÉ

17/09/2025

- PANACHÉ DE CRUDITÉS
- RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
- FRAIDOU
- ANANAS AU SIROP

JEUDI

28/08/2025

- MELON
- OEUFS FLORENTINE
- 1 PETIT SUISSE SUCRÉ
- PALMIER D'UZEL

04/09/2025

- SALADE DE TOMATES
- OEUFS A LA BASQUAISE
- FRITES & KETCHUP
- YAOURT NATURE SUCRÉ
- PRUNES

11/09/2025

- MELON
- OMELETTE SAUCE MORNAY
- HARICOTS COCOS A LA TOMATE
- BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
- BANANE

18/09/2025

- SALADE DE RIZ D'UZEL
- POISSON PANÉ CITRON
- ÉPINARDS
- MAMIROLLE
- PRUNES

VENDREDI

29/08/2025

- COEUR DE SCAROLE
- PAELLA AU POISSON
- RIZ PAELLA
- CANCOILLOTTE IGP
- BANANE BIO

05/09/2025

- PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
- QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICaine
- BROCOLIS
- PRÉPAILLOU BIO
- COMPOTE POMME ABRICOT HVE

12/09/2025

- SALADE AUX PATES BIO
- FILET DE HOKI A LA CRÈME
- COURGETTES D'UZEL
- CAMEMBERT
- PALET BRETON D'UZEL

19/09/2025

- COEUR DE SCAROLE
- QUENELLES SAUCE MORNAY
- POMMES VAPEUR D'UZEL
- CANCOILLOTTE IGP
- PANNA COTTA DE MAMIROLLE

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.