



# 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

## MERCR

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

## VENDR

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'AMÉRICAIN  
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 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.