



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 39 à 42



LUNDI

22/09/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
TORTILLA AUX OIGNONS
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
FROMAGE BLANC NATURE BIO
MADELEINE BIO

29/09/2025

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
YAOURT NATURE SUCRÉ
POMME

06/10/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
OMELETTE AU FROMAGE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
FONDU CROCLAIT
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

13/10/2025

BETTERAVES ROUGES
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS
FRITES
RONDELÉ BIO
ORANGE

MARDI

23/09/2025

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
POMMES DE TERRE CIBOULETTE
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

30/09/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUFS A LA BASQUAISE
FRITES & KETCHUP
RONDELÉ BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

07/10/2025

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME

14/10/2025

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CROC TOFU PROVENÇALE BIO
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
SAINT PAULIN BIO
POIRE BIO

MERCR

24/09/2025

LENTILLES EN SALADE
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

01/10/2025

SALADE OLIVIER
CROC TOFU PROVENÇALE BIO
BROCOLIS
PETIT LOUIS
COCKTAIL DE FRUITS

08/10/2025

SALADE ICEBERG
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
MINI CABRETTE BIO
COMPOTE DE POIRES

15/10/2025

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL
RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT
CROQ EMMENTAL
PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA FLEUR D'ORANGER

JEUDI

25/09/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CRÊPES AUX CHAMPIGNONS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

02/10/2025

SALADE PANACHÉE
LENTILLES A LA CRÈME
RIZ
COMTÉ DE CLÉRON
COMPOTE POMME PECHE HVE

09/10/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
BRANDADE DE POISSON
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE

16/10/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE
PURÉE DE POTIRON
YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX CAROTTES

VENDR

26/09/2025

SALADE ITALIENNE D'UZEL
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
FONDU CARRÉ
CRÈME DESSERT VANILLE

03/10/2025

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON
PRUNES

10/10/2025

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
TORTILLA AUX OIGNONS
RATATOUILLE & GNOCCHIS
CANCOILLOTTE IGP
TARTE D'UZEL AUX POMMES

17/10/2025

SALADE MIXTE
GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
COMTÉ DE CLÉRON
POMME

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.