



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 40 à 43



LUNDI

02/10/2023

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE

COQUILLETES BIO AU
CURRY & SOJA BIO

YAOURT NATURE SUCRÉ

KIWI

09/10/2023

SALADE DE HARICOTS
VERTS

CRÊPES AU FROMAGE

BROCOLIS & POMMES
PERSILLÉES D'UZEL

CRÈME DE ROQUEFORT

KIWI

16/10/2023

BETTERAVES ROUGES BIO

POISSON A LA BORDELAISE

HARICOTS COCOS A LA
TOMATE

GOUDA BIO

ORANGE BIO

23/10/2023

MÉLI MÉLO A L'HUILE
D'OLIVE

LENTILLES

RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

PETIT MOULÉ NATURE

COMPOTE POMME BANANE

MARDI

03/10/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE

OEUFS A LA BASQUAISE

FRITES & MAYONNAISE

BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON

FROMAGE BLANC AUX
FRUITS

10/10/2023

CHAMPIGNONS A LA
GRECQUE

DAHL D'UZEL AUX
LENTILLES CORAIL

RIZ BASMATI
D'ACCOMPAGNEMENT

CANCOILLOTTE IGP A L'AIL

FROMAGE BLANC VANILLE

17/10/2023

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

COULOMMIERS

POMME PATISSIÈRE

24/10/2023

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL

OEUFS DURS BÉCHAMEL

SEMOULE

COMTÉ BIO DE CLÉRON

CRÈME DESSERT
CHOCOLAT BIO

MERCR

04/10/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL

CRÊPES AU FROMAGE

BROCOLIS

PETIT LOUIS

COMPOTE DE PECHES

11/10/2023

SALADE ICEBERG

OMELETTE

FRITES

COEUR DE BLEU CRÉMEUX

COMPOTE DE FRUITS

18/10/2023

SALADE ITALIENNE D'UZEL

FEUILLETÉS AU FROMAGE

ÉPINARDS

DÉLICE EMMENTAL

YAOURT DE MAMIROLLE A
LA MYRTILLE

25/10/2023

SALADE DE POIREAUX
D'UZEL

CROUSTI DE POISSON

HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS

MINI CABRETTE BIO

BISCUIT ROULÉ A LA
CONFITURE

JEUDI

05/10/2023

SALADE PANACHÉE

TERRINE AUX 3 LÉGUMES

LENTILLES A LA CRÈME

COMTÉ DE CLÉRON

DONUT SUCRE

12/10/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE

SAUMON SAUCE AGRUMES

PURÉE DE POTIRON

MIMOLETTE

ORANGE

19/10/2023

SALADE DE CHAMPIGNONS
D'UZEL

FILET DE COLIN A L'OSEILLE

RATATOUILLE & RIZ

TOMME BIO DE CLÉRON

GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
MOELLEUX D'UZEL AU
CHOCOLAT

26/10/2023

OEUF MAYONNAISE

COQUILLETES SAUCE
VÉGÉTARIENNE

RACLETTE DE CLÉRON

ORANGE

VENDR

06/10/2023

CONCOMBRE D'UZEL A LA
MENTHE

QUENELLE DE BROCHET
SAUCE CRUSTACÉS

CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES

TOMME BIO DE CLÉRON

PRUNES

13/10/2023

CHOU BLANC D'UZEL AU
CUMIN

HARICOTS COCOS A LA
TOMATE

SEMOULE
D'ACCOMPAGNEMENT

PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES

TIRAMISU D'UZEL AU PAIN
D'ÉPICES

20/10/2023

COEUR DE SCAROLE

OMELETTE BIO SAUCE
MORNAY

CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

POMME BIO

27/10/2023

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL

FILET DE HOKI AUX OLIVES

PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL

YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ

BANANE BIO

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.