



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 48 à 51



LUNDI

24/11/2025

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME

01/12/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
OMELETTE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
CHANTENEIGE BIO
ÉCLAIR CHOCOLAT

08/12/2025

SAMOUSSA DE LÉGUMES
OMELETTE A LA PROVENÇALE
CAROTTES BIO PERSILLÉES
MINI CABRETTE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

15/12/2025

LENTILLES EN SALADE
TORTILLA AUX OIGNONS
BROCOLIS
FROMAGE BLANC SUCRÉ
DONUT SUCRE

MARDI

25/11/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS
FRITES & KETCHUP
RONDELÉ BIO
FROMAGE BLANC VANILLE

02/12/2025

CRÊPE AU FROMAGE
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CAMEMBERT BIO PORTION
POMME

09/12/2025

TABOULÉ D'UZEL
CRÊPES AU FROMAGE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
ORANGE

16/12/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE CITRON
POMMES PERSILLÉES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CLÉMENTINE

MERCR

26/11/2025

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
CAKE D'UZEL AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
PETIT LOUIS
POIRE

03/12/2025

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
BRANDADE DE POISSON
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
COMPOTE POMME PECHE HVE

10/12/2025

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
RACLETTE DE CLÉRON
POIRE

17/12/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CARRÉ
POMME BIO

JEUDI

27/11/2025

SOUPE DE POTIRON
LENTILLES A LA CRÈME
RIZ
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL

04/12/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
BANANE

11/12/2025

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
CROUSTI DE POISSON
ÉPINARDS
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

18/12/2025

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
SAUMON SAUCE BEURRE BLANC
PURÉE DE PATATE DOUCE
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOEL

VENDR

28/11/2025

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
BROCOLIS
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CLÉMENTINE

05/12/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL
TORTILLA AUX OIGNONS
RATATOUILLE NIÇOISE
CANCOILLOTTE IGP
BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS

12/12/2025

SOUPE DE POTIRON
GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS

19/12/2025

COEUR DE SCAROLE
LASAGNES AUX LÉGUMES
MAMIROLLE
BANANE

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.