



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 6 à 9



LUNDI

02/02/2026

LENTILLES EN SALADE
OMELETTE SAUCE MORNAY
BROCOLIS
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

09/02/2026

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FEUILLETÉS AU FROMAGE
PETITS POIS CAROTTES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POMME

16/02/2026

SALADE DE HARICOTS PLATS
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
YAOURT AROMATISÉ
ORANGE

MARDI

03/02/2026

TABOULÉ D'UZEL
CRÊPES AUX CHAMPIGNONS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
VACHE QUI RIT BIO
ORANGE

10/02/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
POISSON PANÉ CITRON
PURÉE DE PATATE DOUCE
COULOMMIERS
CLÉMENTINE

17/02/2026

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
QUENELLES SAUCE AURORE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
CAMEMBERT
BUGNES DE CARNAVAL

MERCREDI

04/02/2026

SALADE DE HARICOTS VERTS
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL
POIRE

11/02/2026

CHOU FLEUR EN SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CARRÉ
PALET BRETON D'UZEL

18/02/2026

SALADE DE PATES D'UZEL
CROUSTI DE POISSON
BROCOLIS
PETIT LOUIS
COUCHER DE SOLEIL

JEUDI

05/02/2026

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
FILET DE POISSON NAPOLITAIN
ÉPINARDS
TOMME BIO DE CLÉRON
CRÊPE AU SUCRE

12/02/2026

COEUR DE SCAROLE
OMELETTE A LA PROVENÇALE
POMMES PERSILLÉES D'UZEL
RACLETTE DE CLÉRON
COMPOTE POMME FRAISE

19/02/2026

POTAGE PARMENTIER D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
FRITES
DÉLICE EMMENTAL
POIRE

VENDREDI

06/02/2026

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
GRATIN DE COUILLETTES AU FROMAGE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS

13/02/2026

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
MAMIROLLE
BANANE

20/02/2026

SALADE OLIVIER
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
ÉPINARDS
COMTÉ DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES 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.