



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 46 à 49



LUNDI

10/11/2025

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
OEufs A LA BASQUAISE
PURÉE
EDAM BIO
KIWI

17/11/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
ÉCLAIR CHOCOLAT

24/11/2025

CÉLERI 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

MARDI

11/11/2025

BETTERAVES ROUGES BIO
CRÊPES AU FROMAGE
PETITS POIS CAROTTES
CAMEMBERT
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

18/11/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
POMMES DE TERRE CIBOULETTE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
CLÉMENTINE

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

MERCREDI

12/11/2025

SALADE ICEBERG
HARICOTS COCOS A LA TOMATE
SEMOULE BIO
FRAIDOU
ANANAS AU SIROP

19/11/2025

VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
COMPOTE POMME BANANE

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

JEUDI

13/11/2025

SALADE OLIVIER
POISSON PANÉ CITRON
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
VACHE QUI RIT
BANANE

20/11/2025

TERRINE DE POISSONS
OMELETTE A LA PROVENÇALE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
FONDU CARRÉ
POMME

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

VENDREDI

14/11/2025

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

21/11/2025

SALADE VIGNERONNE D'UZEL
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
TORSETTES BIO
FAISSELLE
MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES

28/11/2025

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE
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

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 privilégié 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.