



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 4 à 7



LUNDI

19/01/2026

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE AURORE
GNOCCHIS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
CLÉMENTINE

26/01/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS
PURÉE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
CLÉMENTINE

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

MARDI

20/01/2026

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
FRITES & MAYONNAISE
RONDELÉ BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

27/01/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
COMPOTE POMME PECHE HVE

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

MERCR

21/01/2026

SALADE DE PATES D'UZEL
OEUFS A LA BASQUAISE
BROCOLIS
PETIT LOUIS
FLAN PARISIEN D'UZEL

28/01/2026

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
SEMOULE
CAMEMBERT BIO PORTION
POMME

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

JEUDI

22/01/2026

POTAGE PAYSAN
TERRINE AUX 3 LÉGUMES
RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

29/01/2026

SALADE DE POMMES DE TERRE
TORTILLA AUX OIGNONS
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

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

VENDR

23/01/2026

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
FILET DE POISSON NAPOLITAIN
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME BIO DE CLÉRON
ORANGE

30/01/2026

COEUR DE SCAROLE
FILET DE HOKI A LA BASQUAISE
RATATOUILLE & RIZ
CANCOILLOTTE IGP
BANANE

06/02/2026

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
GRATIN DE COQUILLETES 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

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.