



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 39 à 42



LUNDI

21/09/2026

PANIER EMMENTAL
PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE BLANC NATURE
BIO
POIRE BIO

28/09/2026

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
CAPPELLETTIS 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO

05/10/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
CRÊPES AU FROMAGE
HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT BIO
GATEAU DE SEMOULE AU
CAMEL

12/10/2026

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
POISSON PANÉ CITRON
PANAI AUX FINES HERBES
RONDELÉ BIO
POIRE LOUISE BONNE

MARDI

22/09/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC
GNOCCHIS BIO
KIRI BIO
CRÈME DESSERT
CHOCOLAT BIO

29/09/2026

COURGETTES & CAROTTES
RAPÉES D'UZEL
KEFTA VEGGIE AU JUS
FRITES
RONDELÉ BIO
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ

06/10/2026

SALADE ITALIENNE D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME BIO

13/10/2026

DUO DE CAROTTES RAPÉES
D'UZEL AU CITRON
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU
JUS
PETITS POIS CAROTTES
SAINT PAULIN BIO
YAOURT DE MAMIROLLE A
LA CAROTTE

MERCR

23/09/2026

LENTILLES EN SALADE
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
COURGETTES
PROVENÇALES D'UZEL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME BIO

30/09/2026

SALADE OLIVIER D'UZEL
QUENELLES SAUCE
MORNAY
BROCOLIS
VACHE QUI RIT BIO
PURÉE POMME ABRICOT
BIO

07/10/2026

SALADE DE PATES D'UZEL
GALETTE EPEAUTRE
LÉGUMES BIO
RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ BIO DE CLÉRON
PURÉE POMME POIRE BIO

14/10/2026

VELOUTÉ CRÉMEUX DE
PATATE DOUCE
KEFTA VEGGIE AU JUS
PATATE DOUCE AU THYM
SAINT MORET BIO
PURÉE POMME COING

JEUDI

24/09/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
OMELETTE SAUCE MORNAY
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
BROWNIES D'UZEL

01/10/2026

SALADE PANACHÉE
LÉGUMINEUSES AU LAIT DE
COCO
TORSETTES BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

08/10/2026

TARTE FLAMBÉE D'UZEL A
L'OIGNON
OEUFS FLORENTINE
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
BANANE BIO

15/10/2026

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
DAHL D'UZEL AUX
LENTILLES CORAIL & À LA
COURGE
RIZ BIO
D'ACCOMPAGNEMENT
YAOURT NATURE
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AU POTIRON

VENDR

25/09/2026

SALADE ITALIENNE D'UZEL
HARICOTS ROUGES A LA
TOMATE CONCASSÉE
RIZ BIO
D'ACCOMPAGNEMENT
SAINT MORET BIO
PRUNES

02/10/2026

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
GRATIN DE POISSON &
LÉGUMES D'UZEL
PRÉPAILLOU BIO
PRUNES

09/10/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
POISSON FAÇON MATELOTE
RIZ BIO
CANCOILLOTTE IGP
DONUT SUCRE

16/10/2026

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
FILET DE POISSON
NAPOLITAIN
CROSNE & POMMES DE
TERRE SAUCE CIBOULETTE
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POMME PATTE DE LOUP

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.