



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 41 à 44



LUNDI

10/10/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL

OMELETTE A LA PROVENÇALE

BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES

BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON

SABLÉ DE BESANÇON A LA
CRÈME FRAICHE

17/10/2022

BETTERAVES ROUGES BIO

POISSON A LA BORDELAISE

HARICOTS COCOS A LA
TOMATE

GOUDA BIO

KIWI BIO

24/10/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL

LENTILLES AU JUS

RIZ AUX PETITS LÉGUMES

PETIT MOULÉ NATURE

COMPOTE POMME BANANE

31/10/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE

OMELETTE AU FROMAGE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

PETIT NOVA FRUIT BIO

MADELEINE BIO

MARDI

11/10/2022

CHAMPIGNONS A LA
GRECQUE

CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN

SEMOULE BIO
D'ACCOMPAGNEMENT

RONDELÉ BIO

POMME GRANNY

18/10/2022

CAROTTES RAPÉES BIO AU
CITRON

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

COULOMMIERS

COMPOTE DE POMMES BIO

25/10/2022

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL

OEUFS DURS BÉCHAMEL

LÉGUMES & SEMOULE DE
COUSCOUS

COMTÉ BIO DE CLÉRON

CRÈME DESSERT CHOCOLAT
BIO

01/11/2022

TERRINE DE POISSONS

LENTILLES A LA CRÈME & AU
LAIT DE COCO

GNOCCHIS BIO
D'ACCOMPAGNEMENT

MAMIROLLE

CLÉMENTINE

MER(CREDI

12/10/2022

SALADE ICEBERG

LASAGNES AUX LÉGUMES

COEUR DE BLEU CRÉMEUX

LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

19/10/2022

CR PE AU FROMAGE

TORTILLA OIGNONS

ÉPINARDS

PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES

YAOURT VANILLE BIO

26/10/2022

SALADE DE POIREAUX
D'UZEL

CROUSTI DE POISSON

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

MINI CABRETTE BIO

TARTE D'UZEL AUX POMMES

02/11/2022

SOUPE DE POTIRON

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES

KIWI BIO

JEUDI

13/10/2022

BETTERAVES ROUGES

MOQUECA D'UZEL

MAMIROLLE

COOKIE D'UZEL MENTHE
CHOCO

20/10/2022

CHAMPIGNONS A LA
GRECQUE

FILET DE COLIN A L'OSEILLE

RATATOUILLE & RIZ

TOMME BIO DE CLÉRON

GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL MARBRÉ

27/10/2022

OEUF MAYONNAISE

COQUILLETES SAUCE
VÉGÉTARIENNE

RACLETTE DE CLÉRON

ORANGE

03/11/2022

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO

POISSON PANÉ CITRON

BROCOLIS & POMMES
PERSILLÉES D'UZEL

CAMEMBERT

PÊCHE AU COULIS

VENDREDI

14/10/2022

SALADE D'UZEL AUX
CAROTTES JAUNES & RADIS

POISSON PANÉ CITRON

FRITES

VACHE QUI RIT BIO

RAISIN

21/10/2022

COEUR DE SCAROLE

OMELETTE BIO SAUCE
MORNAY

CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

POMME BIO

28/10/2022

SALADE DE POMMES DE
TERRE BIO

FILET DE HOKI AUX OLIVES

PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &
PERSIL

YAOURT NATURE BIO SUCRÉ

BANANE BIO

04/11/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL

PAIN DE POISSONS D'UZEL
SAUCE TOMATE

CAROTTES COURGETTES PDT
D'UZEL A L'ANCIENNE

EDAM

ROCHER COCO D'UZEL

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.