



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 49 à 52



LUNDI

02/12/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
OMELETTE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
CHANTENEIGE BIO
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

09/12/2024

CRÊPE AU FROMAGE
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE
CAROTTES BIO PERSILLÉES
MINI CABRETTE
CRÈME DESSERT VANILLE

16/12/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
CROUSTI DE POISSON
PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE BLANC NATURE BIO
PETITS BEURRE

23/12/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
YAOURT AROMATISÉ
ORANGE

MARDI

03/12/2024

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME

10/12/2024

TABOULÉ D'UZEL
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
ORANGE

17/12/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE COLIN SAUCE CITRON
POMMES PERSILLÉES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
CLÉMENTINE

24/12/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
RIZ
CAMEMBERT
POMME

MERCRE

04/12/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
CAMEMBERT BIO PORTION
COMPOTE POMME PECHÉ HVE

11/12/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
TERRINE AUX 3 LÉGUMES
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL
POIRE

18/12/2024

LENTILLES EN SALADE
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CARRÉ
POMME BIO

25/12/2024

JOYEUX NOEL

JEUDI

05/12/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
BRANDADE DE POISSON
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE

12/12/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
POISSON A LA BORDELAISE
ÉPINARDS
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

19/12/2024

TERRINE DE POISSONS
OMELETTE A LA PROVENÇALE
SPAETZLE
SAINT VERNIER DE CLÉRON
BUCHÉ D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PÈRES NOËL

26/12/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
OEUFS DURS BÉCHAMEL
CAROTTES EN BATONNETS
COMTÉ DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ

VENDR

06/12/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
TORTILLA AUX OIGNONS
RATATOUILLE NIÇOISE
CANCOILLOTTE IGP
BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS

13/12/2024

SOUPE DE POTIRON
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
COQUILLETES
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS

20/12/2024

COEUR DE SCAROLE
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MAMIROLLE
BANANE

27/12/2024

SALADE OLIVIER
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
ÉPINARDS
DÉLICE EMMENTAL
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.