



# SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 39 à 42



## LUNDI

23/09/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
TORTILLA OIGNONS  
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
MADELEINE BIO

30/09/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
YAOURT NATURE SUCRÉ  
POMME

07/10/2024

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

14/10/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
SAINT PAULIN BIO  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

## MARDI

24/09/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC  
ROESTIS DE POMMES DE TERRE  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
POIRE

01/10/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
OEUFS A LA BASQUAISE  
FRITES & MAYONNAISE  
RONDELÉ BIO  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

08/10/2024

CRÊPE TOMATE MOZZARELLA  
CROC TOFU PROVENÇALE BIO  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
POMME

15/10/2024

TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS  
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
RONDELÉ AUX NOIX  
KIWI

## MERCR

25/09/2024

LENTILLES EN SALADE  
TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
RACLETTE DE CLÉRON  
POMME

02/10/2024

SALADE OLIVIER  
CRÊPES AUX CHAMPIGNONS  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL

09/10/2024

SALADE ICEBERG  
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL  
MINI CABRETTE BIO  
COMPOTE DE POIRES

16/10/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON  
CROUSTI DE POISSON  
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  
CROQ EMMENTAL  
PRUNES

## JEUDI

26/09/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
OMELETTE  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
FONDU CARRÉ  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES

03/10/2024

SALADE PANACHÉE  
CROUSTI DE POISSON  
RIZ  
COMTÉ DE CLÉRON  
COMPOTE POMME PECHE HVE

10/10/2024

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

17/10/2024

CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN  
LENTILLES AU JUS  
PURÉE DE CÉLERI  
CRÈME DE ROQUEFORT  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON

## VENDR

27/09/2024

COEUR DE SCAROLE  
GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
CRÈME DESSERT VANILLE

04/10/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
PRUNES

11/10/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
CANCOILLOTTE IGP  
TARTE D'UZEL AUX POMMES

18/10/2024

SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE  
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE  
YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE  
PURÉE POMME COING

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.