



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 50 à 53



LUNDI

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

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

MERCR

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

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
BUCHE 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

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.