



# SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Semaines 42 à 45



## LUNDI

17/10/2022

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  
COMPOTE POMME BANANE

31/10/2022

OMELETTE AU FROMAGE  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
PETIT NOVA FRUIT BIO  
MADELEINE BIO

07/11/2022

LENTILLES VINAIGRETTE  
CAKE D'UZEL AUX OLIVES  
MARMITE DE LÉGUMES  
ORANGE BIO

## MARDI

18/10/2022

CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
COMPOTE DE POMMES BIO

25/10/2022

OEUFS DURS BÉCHAMEL  
LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS  
COMTÉ BIO DE CLÉRON  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

01/11/2022

LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO  
GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT  
MAMIROLLE  
CLÉMENTINE

08/11/2022

LASAGNES AUX LÉGUMES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
COMPOTE POMME FRAMBOISE

## MER(CREDI

19/10/2022

TORTILLA OIGNONS  
ÉPINARDS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
YAOURT VANILLE BIO

26/10/2022

CROUSTI DE POISSON  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
MINI CABRETTE BIO  
TARTE D'UZEL AUX POMMES

02/11/2022

SOUPE DE POTIRON  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
KIWI BIO

09/11/2022

TARTE D'UZEL AU FROMAGE  
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
BANANE BIO

## JEUDI

20/10/2022

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  
ORANGE

03/11/2022

POISSON PANÉ CITRON  
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
CAMEMBERT  
PECHE AU COULIS

10/11/2022

SALADE TEXAS  
CROUSTI DE POISSON  
RATATOUILLE & SEMOULE  
OEUF A LA NEIGE

## VENDREDI

21/10/2022

OMELETTE BIO SAUCE MORNAY  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
POMME BIO

28/10/2022

FILET DE HOKI AUX OLIVES  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  
BANANE BIO

04/11/2022

PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE  
CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE  
EDAM  
ROCHER COCO D'UZEL

11/11/2022

GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE  
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE  
CLÉMENTINE

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.