



SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Semaines 38 à 41



LUNDI

19/09/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL
KIWI

26/09/2022

SALADE GRECQUE D'UZEL
CR PES AU FROMAGE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE BLANC NATURE BIO

03/10/2022

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA
YAOURT NATURE SUCRÉ

10/10/2022

OMELETTE A LA PROVENÇALE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE

MARDI

20/09/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
RATATOUILLE NIÇOISE
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

27/09/2022

SALADE DE TOMATES BIO
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
PURÉE BIO
POIRE

04/10/2022

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

11/10/2022

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN
SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
POMME GRANNY

MER(CREDI

21/09/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PECHE AU COULIS

28/09/2022

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
CAKE D'UZEL AUX OLIVES
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
POMME

05/10/2022

TABOULÉ D'UZEL
CROUSTI DE POISSON
BROCOLIS
COMPOTE DE PECHES

12/10/2022

SALADE ICEBERG
LASAGNES AUX LÉGUMES
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

JEUDI

22/09/2022

SALADE AUX PATES BIO
POISSON PANÉ CITRON
COURGETTES D'UZEL
COOKIE D'UZEL

29/09/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OMELETTE SAUCE MORNAY
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE

06/10/2022

SALADE PANACHÉE
TERRINE AUX 3 LÉGUMES
LENTILLES A LA CRÈME
TARTE D'UZEL AUX POMMES

13/10/2022

MOQUECA D'UZEL
MAMIROLLE
COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

VENDREDI

23/09/2022

QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
PRUNES

30/09/2022

COEUR DE SCAROLE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CRÈME DESSERT VANILLE

07/10/2022

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
PRUNES

14/10/2022

SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
POISSON PANÉ CITRON
FRITES
RAISIN

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.