



SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Semaines 4 à 7



LUNDI

24/01/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
POMMES PERSILLÉES BIO
CLÉMENTINE

31/01/2022

LENTILLES EN SALADE
POISSON A LA BORDELAISE
JULIENNE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE
POMME BIO

07/02/2022

CHILI D'UZEL AU SOJA BIO
RIZ BIO
D'ACCOMPAGNEMENT
CAMEMBERT BIO
YAOURT AROMATISÉ

//

MARDI

25/01/2022

CR PE AU FROMAGE
POISSON PANÉ CITRON
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL
POMME

01/02/2022

PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
PETITS POIS BIO
COMTÉ DE CLÉRON
CR PE DE LA CHANDELEUR
AU SUCRE

08/02/2022

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
FILET DE COLIN SAUCE
DIEPPOISE
BROCOLIS
BANANE

//

MER(REDI)

26/01/2022

OMELETTE A LA SAUCE
TOMATE
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

02/02/2022

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
OMELETTE A LA PROVENÇALE
POLENTA AU LAIT
CLÉMENTINE

09/02/2022

STEAK VÉGÉTAL AU JUS
PURÉE BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
ABRICOTS AU SIROP

//

JEUDI

27/01/2022

POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SAINT PAULIN BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT

03/02/2022

SALADE VIETNAMIENNE
D'UZEL
SAMOUSSAS DE LÉGUMES
RIZ THAÏ
CHINOISERIE A LA POMME

10/02/2022

POISSON PANÉ CITRON
CAROTTES & NAVETS D'UZEL
A L'ÉCHALOTE
1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AU FROMAGE BLANC
DE MAMIROLLE

//

VENDREDI

28/01/2022

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
OEUF A LA BASQUAISE
CAROTTES COURGETTES PDT
D'UZEL A L'ANCIENNE
BANANE

04/02/2022

QUENELLE DE BROCHET A
L'AMÉRICAINNE
PURÉE DE CAROTTES
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

11/02/2022

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
LASAGNES AUX LÉGUMES
KIWI 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.