SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 45 à 48

LUNDI	MARDI	MERCR	JEUDI	VENDR
02/11/2026 SALADE DE POMMES DE TERRE CROUSTI DE POISSON & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PECHE BIO	**03/11/2026** PANIER EMMENTAL PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE POMME BIO	**04/11/2026** VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS CANCOILLOTTE IGP LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	**05/11/2026** SALADE ICEBERG OMELETTE FRITES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	**06/11/2026** CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE FILET DE HOKI SAUCE AURORE PURÉE DE POTIRON CHEDDAR FUMÉ GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026 SALADE COLESLAW D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI BIO	**10/11/2026** BETTERAVES ROUGES BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOUX DE BRUXELLES CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	**11/11/2026** CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO COMTÉ DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	**12/11/2026** TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON NAPOLITAIN JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE GOUDA BIO YAOURT VANILLE BIO	**13/11/2026** VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE
16/11/2026 BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO BROCOLIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	**17/11/2026** SALADE DE HARICOTS VERTS BIO MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS LENTILLES AU JUS FROMAGE BLANC NATURE BIO CLÉMENTINE	**18/11/2026** VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS RACLETTE DE CLÉRON PURÉE FRUITS BIO	**19/11/2026** SALADE VIGNERONNE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	**20/11/2026** CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES VÉGÉTALES THAI CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS TOMME BIO DE CLÉRON MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
23/11/2026 CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS SEMOULE BIO PRÉPAILLOU BIO POMME BIO	**24/11/2026** CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	**25/11/2026** SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE OEUFS DURS BÉCHAMEL GRATIN DE NAVETS D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE BIO	**26/11/2026** SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	**27/11/2026** CAKE D'UZEL AUX OLIVES SAUMON A L'ANETH BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.