



SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Semaines 49 à 52



LUNDI

05/12/2022

BETTERAVES ROUGES
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

12/12/2022

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
TORTILLA OIGNONS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL
KIWI BIO

19/12/2022

FILET DE COLIN A L'ESTRAGON
CAROTTES VICHY D'UZEL
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
MADELEINE BIO

26/12/2022

PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CARRÉ FRAIS BIO
POMME

MARDI

06/12/2022

OEUFS A LA BASQUAISE
HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS

13/12/2022

SALADE AUX PATES BIO
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CHOU FLEUR PERSILLÉ
COMPOTE DE POMMES BIO

20/12/2022

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
CR PES AU FROMAGE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
ORANGE

27/12/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
BROCOLIS
COCKTAIL DE FRUITS

MER(CREDI

07/12/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
ÉPINARDS
ORANGE

14/12/2022

LASAGNES AUX LÉGUMES
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
CLÉMENTINE

21/12/2022

OEUFS DURS SAUCE MORNAY
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FRAIDOU
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

28/12/2022

FILET DE HOKI SAUCE CITRON
PURÉE DE POTIRON
COMTÉ BIO DE CLÉRON
BANANE

JEUDI

08/12/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
CR PES AU FROMAGE
PETITS POIS
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

15/12/2022

TERRINE DE POISSONS
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO
SPAETZLE
BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOEL

22/12/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO
POIRE

29/12/2022

SALADE ICEBERG
TORTILLA OIGNONS
FRITES & MAYONNAISE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

VENDREDI

09/12/2022

BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO
GOUDA BIO
POMME BIO

16/12/2022

CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE & GNOCCHIS
FONDU CROCLAIT BIO
FLAN NAPPÉ

23/12/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
POISSON A LA BORDELAISE
LENTILLES A LA CRÈME
CLÉMENTINE

30/12/2022

CROUSTI DE POISSON
PETITS POIS CAROTTES
PETIT NOVA FRUIT BIO
KIWI

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.