

SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Edité le 03/08/202

à 11:17

...

SEMAINES 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS TORTILLA OIGNONS CAROTTES VICHY D'UZEL COMPOTE DE POIRES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES TORSETTES BIO MAMIROLLE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON OMELETTE SAUCE MORNAY HARICOTS COCOS A LA TOMATE FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES ÉPINARDS BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL COOKIE D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES VICHY D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA OEUF VINAIGRETTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO POIRE	CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE SAUCE MORNAY BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	OEUFS A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS COMPOTE DE PECHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRUNES

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.

PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Edité le 03/08/2022

à 11:17

...

SEMAINES 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS			MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PALETTE A LA DIABLE	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO		ÉPINARDS
COMPOTE DE POIRES	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	FLAN PARISIEN D'UZEL	BANANE
	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL			SALADE AUX PATES BIO	
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU		PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT Caramel	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO		PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	RACLETTE DE CLÉRON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
		SALADE DE RIZ D'UZEL		CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	Frites & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMPOTE DE PECHES	COMTÉ DE CLÉRON	
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		DONUT SUCRE	PRUNES

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.