



# SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le 27/05/202

à 09:58

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/06/2021</b>	<b>22/06/2021</b>	<b>23/06/2021</b>	<b>24/06/2021</b>	<b>25/06/2021</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL POIS CHICHE A LA PROVENÇALE RIZ CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES	BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO*  PRÉPAILLOU BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	RADIS BEURRE FILET DE HOKI FROID LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE DE TOMATES MAIS OMELETTE A LA PROVENÇALE SEMOULE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CRÊPE AU FROMAGE CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR BÉCHAMEL PETIT NOVA NATURE BIO CERISES
<b>28/06/2021</b>	<b>29/06/2021</b>	<b>30/06/2021</b>	<b>01/07/2021</b>	<b>02/07/2021</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE ÉCLAIR CHOCOLAT	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE POISSON FAÇON MATELOTÉ PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ PECHE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES TABOULÉ D'UZEL / OEUFS DURS VACHE QUI RIT ABRICOTS	MELON TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES SARDINES AU CITRON COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT
<b>05/07/2021</b>	<b>06/07/2021</b>	<b>07/07/2021</b>	<b>08/07/2021</b>	<b>09/07/2021</b>
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS COOKIE D'UZEL	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES FISHBURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES  CANCOILLOTTE NECTARINE	BETTERAVES ROUGES FILET DE HOKI AUX OLIVES RIZ PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	SALADE DE PATES D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROC'LAIT FROMAGE BLANC VANILLE
<b>12/07/2021</b>	<b>13/07/2021</b>	<b>14/07/2021</b>	<b>15/07/2021</b>	<b>16/07/2021</b>
BETTERAVES ROUGES OEUF MAYONNAISE FUSILLI MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS NECTARINE	TABOULÉ D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE MINI CABRETTE SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

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.