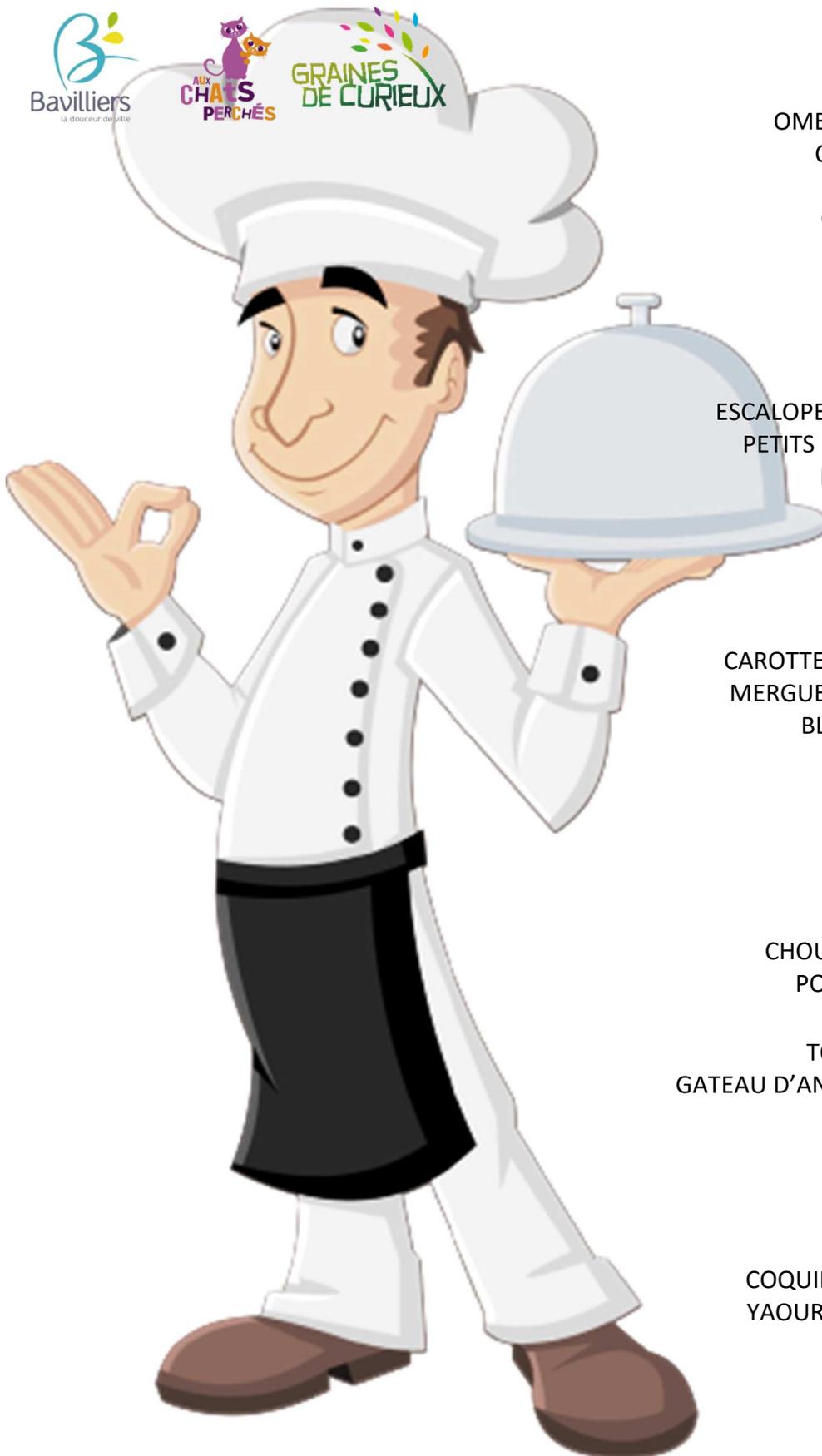


RESTAURATION SCOLAIRE

MENU du 09 au 12 DÉCEMBRE 2024



LUNDI

CREPE AU FROMAGE
OMELETTE BIO A LA PROVENCALE
CAROTTES BIO PERSILLÉES
MINI CABRETTE
CREME DESSERT VANILLE

MARDI

TABOULÉ D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE ET PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
ORANGE

MERCREDI

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL
POIRE

JEUDI

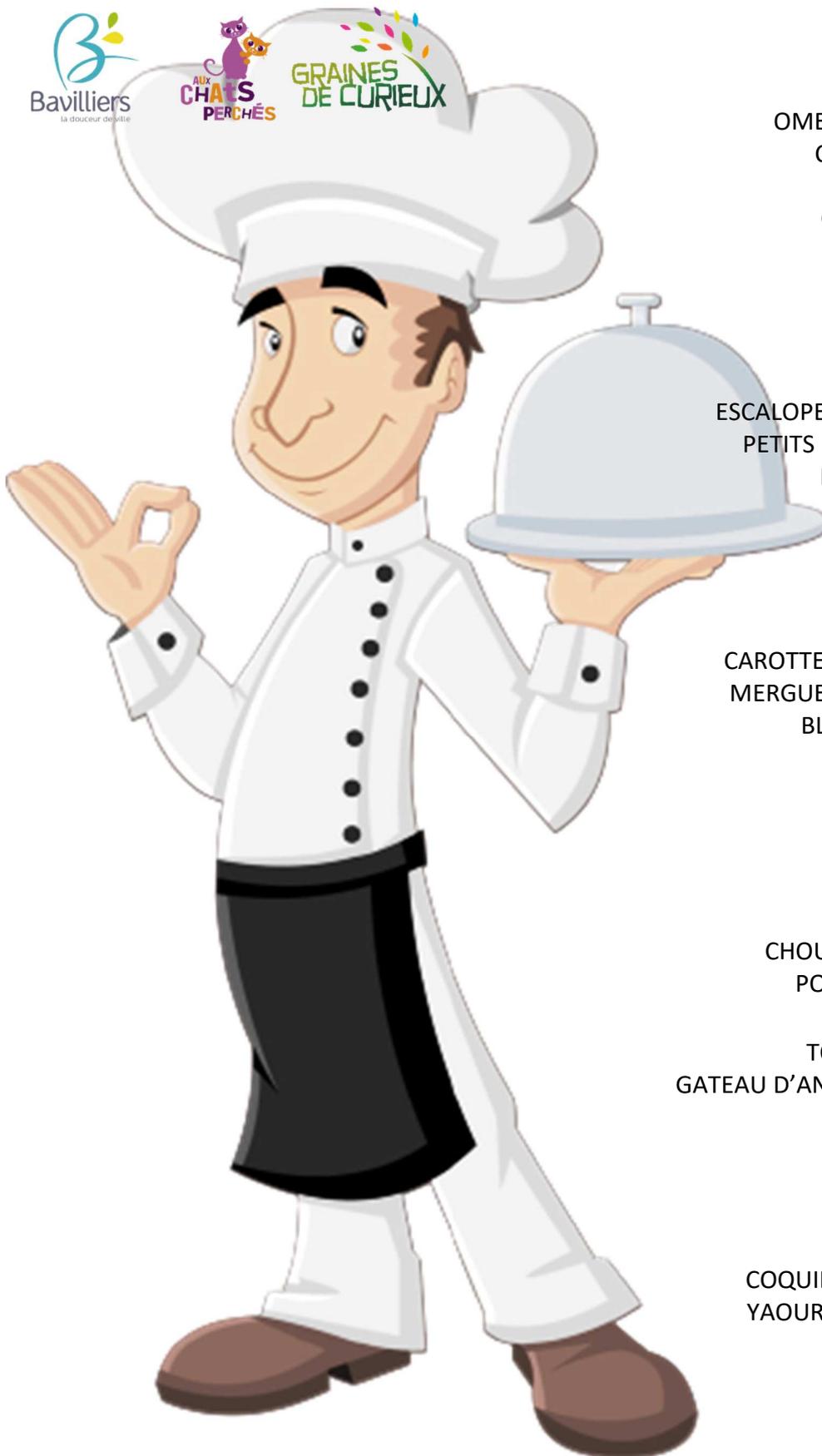
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
POISSON A LA BORDELAISE
ÉPINARDS
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

VENDREDI

SOUPE DE POTIRON
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU SANS PORC du 09 au 12 DÉCEMBRE 2024



LUNDI

CREPE AU FROMAGE
OMELETTE BIO A LA PROVENCALE
CAROTTES BIO PERSILLÉES
MINI CABRETTE
CREME DESSERT VANILLE

MARDI

TABOULÉ D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE ET PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
ORANGE

MERCREDI

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL
POIRE

JEUDI

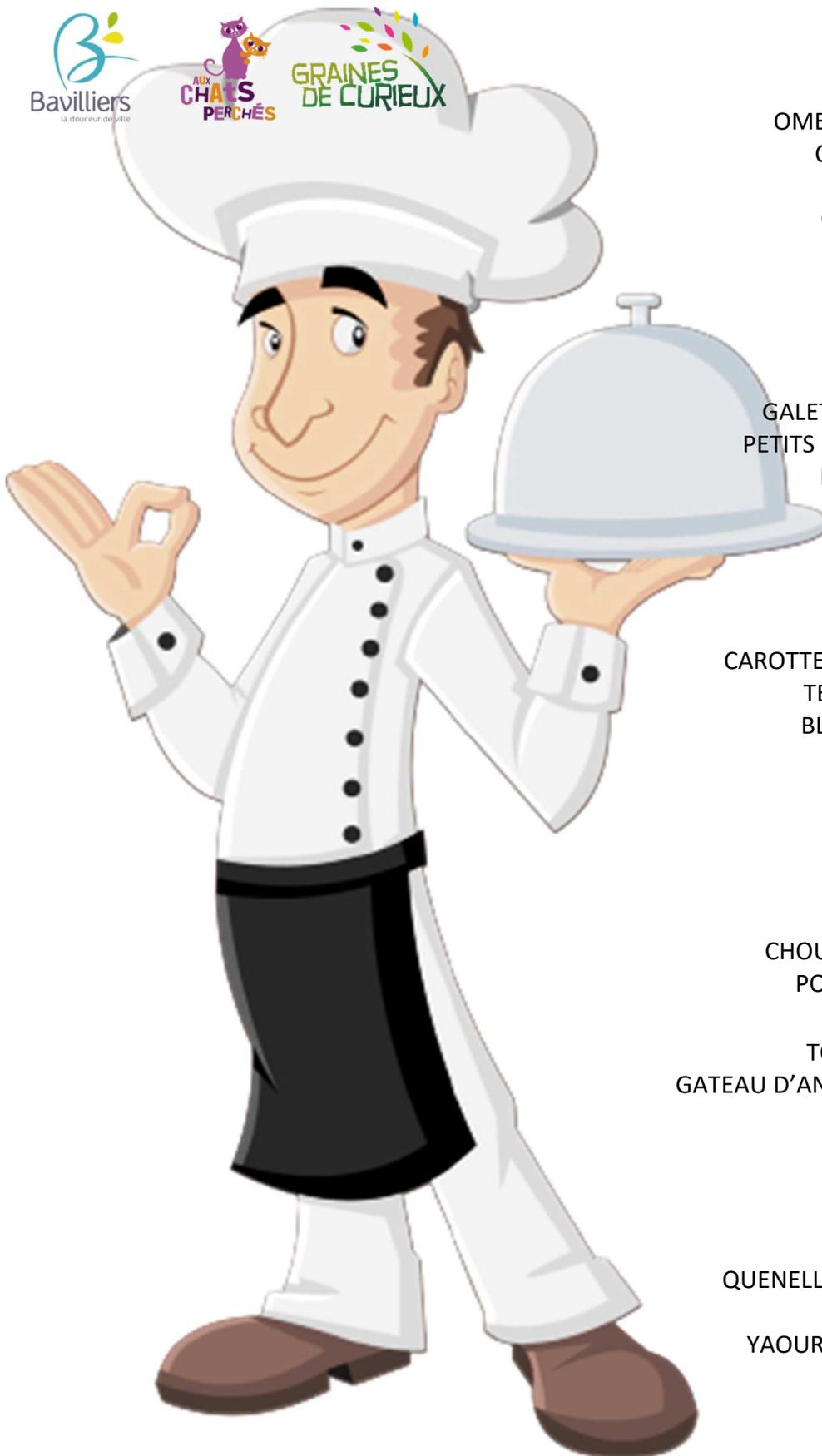
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
POISSON A LA BORDELAISE
ÉPINARDS
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

VENDREDI

SOUPE DE POTIRON
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU SANS VIANDE du 09 au 12 DÉCEMBRE 2024



LUNDI

CREPE AU FROMAGE
OMELETTE BIO A LA PROVENCALE
CAROTTES BIO PERSILLÉES
MINI CABRETTE
CREME DESSERT VANILLE

MARDI

TABOULÉ D'UZEL
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE ET PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
ORANGE

MERCREDI

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
TERRINE AUX 3 LÉGUMES
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL
POIRE

JEUDI

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
POISSON A LA BORDELAISE
ÉPINARDS
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

VENDREDI

SOUPE DE POTIRON
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
COQUILLETES
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS