

SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 27/07/201

à 15:31

...

SEMAINES 37,38,39,40 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2017	12/09/2017	13/09/2017	14/09/2017	15/09/2017
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES COCKTAIL DE FRUITS	SALADE PANACHÉE FILET DE POULET TRIO DE LÉGUMES D'UZEL RAISIN	CAROTTES RAPÉES D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL POMME	SALADE DE TOMATES TOMATE FARCIE HARICOTS VERTS PERSILLÉS KIWI
18/09/2017	19/09/2017	20/09/2017	21/09/2017	22/09/2017
TABOULÉ D'UZEL ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS RATATOUILLE & RIZ COMPOTE DE PECHES	SALADE DE HARICOTS VERTS GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES COQUILLETES POMME	SALADE PANACHÉE AILERONS DE POULET POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL POIRE	SALADE DE PATES D'UZEL BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE DE POIRES	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL, SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS BANANE
25/09/2017	26/09/2017	27/09/2017	28/09/2017	29/09/2017
CAROTTES RAPÉES D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS TORSETTES KIWI	SALADE DE TOMATES COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS ABRICOTS AU SIROP	SALADE MIXTE FONDANT DE BOEUF SAUCE PIQUANTE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS POMME	TABOULÉ D'UZEL SAUTÉ DE DINDE RIZ COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PRUNES
02/10/2017	03/10/2017	04/10/2017	05/10/2017	06/10/2017
SALADE GRECQUE D'UZEL FILET DE POULET A LA TOMATE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL KIWI	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL BANANE	SALADE PANACHÉE JAMBON BLANC COQUILLETES POMME

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.

SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Edité le 27/07/201

à 15:31

...

SEMAINES 37,38,39,40 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
11/09/2017	12/09/2017	13/09/2017	14/09/2017	15/09/2017
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES FRITES & MAYONNAISE 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL TERRINE AUX 3 LÉGUMES TRIO DE LÉGUMES D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON	FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE BANANE	SALADE MIXTE SARDINES AU CITRON POMMES DE TERRE D'UZEL A LA CRÈME POMME	ALLUMETTE AU FROMAGE TORTILLA OIGNONS NATURE & HARICOTS VERTS PERSILLÉS MOUSSE CHOCOLAT
18/09/2017	19/09/2017	20/09/2017	21/09/2017	22/09/2017
TABOULÉ D'UZEL POIS CHICHES RATATOUILLE & RIZ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES FAÇON PECHEUR D'UZEL POMME	TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POIRE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL, SAUCE VIERGE OMELETTE A LA TOMATE RIZ ÉPICÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL
25/09/2017	26/09/2017	27/09/2017	28/09/2017	29/09/2017
CAKE D'UZEL AUX OLIVES TORSETTES MAMIROLLE KIWI	FILET DE HOKI SAUCE PRINTANIÈRE LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS CAMEMBERT TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	OEUF MAYONNAISE PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS YAOURT AROMATISÉ	LENTILLES RIZ COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL POMME
02/10/2017	03/10/2017	04/10/2017	05/10/2017	06/10/2017
OEUFS A LA BASQUAISE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL YAOURT NATURE SUCRÉ COOKIE D'UZEL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE MORBIER BIO DE CLÉRON POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CROUSTI DE POISSON PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FLAN NAPPÉ	TARTE A L'OIGNON FLAMBÉE D'UZEL OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL BANANE	SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES FAÇON PECHEUR D'UZEL POMME

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.

PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Edité le 27/07/201

à 15:31

...

SEMAINES 37,38,39,40 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2017	12/09/2017	13/09/2017	14/09/2017	15/09/2017
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL FILET DE POULET AU CURRY TRIO DE LÉGUMES D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON	FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE BANANE	SALADE MIXTE GRATIN PAYSAN D'UZEL POMME	ALLUMETTE AU FROMAGE TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS PERSILLÉS MOUSSE CHOCOLAT
18/09/2017	19/09/2017	20/09/2017	21/09/2017	22/09/2017
TABOULÉ D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP RATATOUILLE & RIZ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES FAÇON PECHEUR D'UZEL POMME	AILERONS DE POULET POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POIRE	SALADE DE PATES D'UZEL BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL, SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP RISOTTO D'UZEL AU FROMAGE DE FRANCHE-COMTÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL
25/09/2017	26/09/2017	27/09/2017	28/09/2017	29/09/2017
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY TORSETTES MAMIROLLE KIWI	COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS CAMEMBERT TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	OEUF MAYONNAISE FONDANT DE BOEUF SAUCE PIQUANTE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS YAOURT AROMATISÉ	BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL POMME
02/10/2017	03/10/2017	04/10/2017	05/10/2017	06/10/2017
FILET DE POULET A LA TOMATE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL YAOURT NATURE SUCRÉ COOKIE D'UZEL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE MORBIER BIO DE CLÉRON POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FLAN NAPPÉ	TARTE FLAMBÉE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL BANANE	SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES AU JAMBON & FROMAGE POMME

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.

PRIMAIRE SANS PORC 4 COMPOSANTS

Edité le 27/07/201

à 15:31

...

SEMAINES 37,38,39,40 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
11/09/2017	12/09/2017	13/09/2017	14/09/2017	15/09/2017
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL		SALADE MIXTE	ALLUMETTE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE AURORE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FRITES & MAYONNAISE	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POMMES DE TERRE D'UZEL A LA CRÈME	
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	TOMME BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE		MOUSSE CHOCOLAT
		BANANE	POMME	
18/09/2017	19/09/2017	20/09/2017	21/09/2017	22/09/2017
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS		SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL, SAUCE VIERGE
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL	AILERONS DE POULET	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
RATATOUILLE & RIZ		POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	RISOTTO D'UZEL AU FROMAGE DE FRANCHE-COMTÉ
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ		CANCOILLOTTE A L'AIL		FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL
	POMME	POIRE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	
25/09/2017	26/09/2017	27/09/2017	28/09/2017	29/09/2017
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	COUSCOUS MERGUEZ	OEUF MAYONNAISE	BLANQUETTE DE DINDE	SALADE OLIVIER D'UZEL
TORSETTES	SEMOULE DU COUSCOUS	FONDANT DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	RIZ	POISSON PANÉ CITRON
MAMIROLLE	CAMEMBERT	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
KIWI	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	YAOURT AROMATISÉ	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME
02/10/2017	03/10/2017	04/10/2017	05/10/2017	06/10/2017
FILET DE POULET A LA TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TARTE A L'OIGNON FLAMBÉE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	PURÉE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ	MORBIER BIO DE CLÉRON	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL	
COOKIE D'UZEL	POIRE	FLAN NAPPÉ	BANANE	POMME

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.

MATERNELLE 4

COMPOSANTS

Edité le 27/07/2017

à 15:31

...

SEMAINES 37,38,39,40 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
11/09/2017	12/09/2017	13/09/2017	14/09/2017	15/09/2017
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL		SALADE MIXTE	ALLUMETTE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE AURORE	GRATIN PAYSAN D'UZEL	TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FRITES & MAYONNAISE	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ		
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	TOMME BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT
		BANANE		
18/09/2017	19/09/2017	20/09/2017	21/09/2017	22/09/2017
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS		SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL, SAUCE VIERGE
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	COQUILLETTES FAÇON PECHEUR D'UZEL	AILERONS DE POULET	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP
RATATOUILLE & RIZ		POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	RISOTTO D'UZEL AU FROMAGE DE FRANCHE-COMTÉ
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ		CANCOILLOTTE A L'AIL		FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL
	POMME	POIRE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	
25/09/2017	26/09/2017	27/09/2017	28/09/2017	29/09/2017
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	COUSCOUS MERGUEZ	OEUF MAYONNAISE	BLANQUETTE DE DINDE	SALADE OLIVIER D'UZEL
TORSETTES	SEMOULE DU COUSCOUS	FONDANT DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	RIZ	POISSON PANÉ CITRON
MAMIROLLE	CAMEMBERT	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
KIWI	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	YAOURT AROMATISÉ	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME
02/10/2017	03/10/2017	04/10/2017	05/10/2017	06/10/2017
FILET DE POULET A LA TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	PURÉE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	COQUILLETTES AU JAMBON & FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRÉ	MORBIER BIO DE CLÉRON	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL	
COOKIE D'UZEL	POIRE	FLAN NAPPÉ	BANANE	POMME

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.

MATERNELLE SANS PORC

4 COMPOSANTS

Edité le 27/07/2017

à 15:31

...

SEMAINES 37,38,39,40 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
11/09/2017	12/09/2017	13/09/2017	14/09/2017	15/09/2017
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL		SALADE MIXTE	ALLUMETTE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE AURORE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FRITES & MAYONNAISE	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POMMES DE TERRE D'UZEL A LA CRÈME	
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	TOMME BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT
18/09/2017	19/09/2017	20/09/2017	21/09/2017	22/09/2017
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS		SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL, SAUCE VIERGE
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL	AILERONS DE POULET	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
RATATOUILLE & RIZ		POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	RISOTTO D'UZEL AU FROMAGE DE FRANCHE-COMTÉ
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	POMME	CANCOILLOTTE A L'AIL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL
25/09/2017	26/09/2017	27/09/2017	28/09/2017	29/09/2017
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	COUSCOUS MERGUEZ	OEUF MAYONNAISE	BLANQUETTE DE DINDE	SALADE OLIVIER D'UZEL
TORSETTES	SEMOULE DU COUSCOUS	FONDANT DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	RIZ	POISSON PANÉ CITRON
MAMIROLLE	CAMEMBERT	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
KIWI	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	YAOURT AROMATISÉ	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME
02/10/2017	03/10/2017	04/10/2017	05/10/2017	06/10/2017
FILET DE POULET A LA TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TARTE A L'OIGNON FLAMBÉE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	PURÉE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ	MORBIER BIO DE CLÉRON	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL	
COOKIE D'UZEL	POIRE	FLAN NAPPÉ	BANANE	POMME

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.