



PRIMAIRE

Semaines 13 à 16



LUNDI

25/03/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO

PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE

GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES

FONDU CROCLAIT BIO

POIRE

01/04/2024

TABOULÉ D'UZEL

ESCALOPE VIENNOISE

CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ

EDAM BIO

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

08/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL

NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP

CAROTTES VICHY D'UZEL

CANCOILLOTTE IGP

POMME

15/04/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS

COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE

FROMAGE BLANC NATURE BIO

POIRE

MARDI

26/03/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL

JAMBON BLANC FROID

GRATIN DE COQUILLETTES

YAOURT AROMATISÉ

POMME

02/04/2024

BETTERAVES ROUGES

FILET DE POULET AU JUS

GNOCCHIS

1 PETIT NOVA FRUIT BIO

POMME

09/04/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

COMPOTE POMME ABRICOT HVE

16/04/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO

CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP

COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT

VACHE QUI RIT

SALADE DE FRUITS

MERCRE

27/03/2024

RADIS BEURRE

CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP

BROCOLIS

MAMIROLLE

CRÈME DESSERT VANILLE BIO

03/04/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES

POISSON A LA BORDELAISE

PURÉE BIO

COULOMMIERS

COMPOTE DE PECHES

10/04/2024

SALADE OLIVIER D'UZEL

SAUTÉ DE PORC AU CURRY

COURGETTES BÉCHAMEL

TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON

FLAN NAPPÉ

17/04/2024

SALADE PANACHÉE

HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO

CARRÉ FRAIS BIO

POMME

JEUDI

28/03/2024

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON

BLANQUETTE DE DINDE

CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES

PRÉPAILLOU BIO

GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUUF DE PÂQUES

04/04/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE

STEAK HACHÉ AU JUS

FRITES

FRAIDOU

COCKTAIL DE FRUITS

11/04/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

FILET DE HOKI A LA CRÈME

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

FONDU CROCLAIT

GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE

18/04/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE

QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA

ÉPINARDS

COMTÉ DE CLÉRON

OEUUF A LA NEIGE

VENDR

29/03/2024

SALADE OLIVIER

FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE

PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL

PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES

KIWI

05/04/2024

SALADE AUX PATES BIO

TORTILLA OIGNONS

RATATOUILLE NIÇOISE

BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON

BANANE BIO

12/04/2024

SALADE ICEBERG

MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS

RIZ PILAF

FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK

KIWI

19/04/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES

COUSCOUS BOULETTES

SEMOULE DU COUSCOUS

MINI CABRETTE

BANANE

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.