



PRIMAIRE

Semaines 24 à 27



LUNDI

14/06/2021

SALADE DE HARICOTS VERTS
FILET DE POULET A LA TOMATE
FUSILLI
MINI GOUDA
KIWI

21/06/2021

SALADE COLESLAW D'UZEL
TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE
RIZ
CAMEMBERT
COMPOTE DE PECHES

28/06/2021

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
PETIT MOULÉ NATURE
ÉCLAIR CHOCOLAT

05/07/2021

RADIS BEURRE
SAUTÉ DE POULET CHASSEUR
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
COOKIE D'UZEL

MARDI

15/06/2021

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
PALETTE BRAISÉE
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
COMTÉ DE CLÉRON
NECTARINE

22/06/2021

BETTERAVES ROUGES
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PRÉPAILLOU BIO
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

29/06/2021

CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE
CHIPOLATAS DE FRanche COMTÉ AU JUS
PURÉE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
PÊCHE

06/07/2021

COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL
CHEESEBURGER
CHIPS
COMPOTE DE POMMES

MER(CREDI

16/06/2021

SALADE DE TOMATES
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CROC'LAIT
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

23/06/2021

RADIS BEURRE
ROTI DE PORC DE LONGEVILLE FROID
LENTILLES EN SALADE
COMTÉ DE CLÉRON
BANANE

30/06/2021

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET
VACHE QUI RIT
ABRICOTS

07/07/2021

COEUR DE SCAROLE
LASAGNES AUX LÉGUMES
CANCOILLOTTE
NECTARINE

JEUDI

17/06/2021

SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ BIO & AU THON
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
GALETTE COMTOISE D'UZEL A LA FARINE BIO

24/06/2021

SALADE DE TOMATES MAIS
COUSCOUS AU POULET
SEMOULE DU COUSCOUS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

01/07/2021

MELON
TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
SALADE DE FRUITS

08/07/2021

SALADE DE CERVELAS D'UZEL
FILET DE HOKI AUX OLIVES
RIZ
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
ABRICOTS

VENDREDI

18/06/2021

TABOULÉ D'UZEL
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
PURÉE DE CÉLERI
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
ABRICOTS

25/06/2021

CR PE AU FROMAGE
CROUSTI DE POISSON
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
PETIT NOVA NATURE BIO
CERISES

02/07/2021

SALADE DE TOMATES
JAMBON BLANC FROID
COQUILLETES
COMTÉ DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

09/07/2021

SALADE DE PATES D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
FONDU CROC'LAIT
FROMAGE BLANC VANILLE

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.