



PRIMAIRE

Semaines 49 à 52



LUNDI

05/12/2022

BETTERAVES ROUGES
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
CAMEMBERT
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

12/12/2022

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE
POMMES PERSILLÉES D'UZEL
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
KIWI BIO

19/12/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON
CAROTTES VICHY D'UZEL
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
MADELEINE BIO

26/12/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
CANNELLONIS A LA TOMATE
CARRÉ FRAIS BIO
POMME

MARDI

06/12/2022

COEUR DE SCAROLE
SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS
HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS

13/12/2022

SALADE AUX PATES BIO
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES
CHOU FLEUR PERSILLÉ
MINI CABRETTE BIO
COMPOTE DE POMMES BIO

20/12/2022

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
RACLETTE DE CLÉRON
ORANGE

27/12/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
BROCOLIS
COULOMMIERS
COCKTAIL DE FRUITS

MERCRIDI

07/12/2022

PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
ÉPINARDS
MAMIROLLE
ORANGE

14/12/2022

POTAGE PARMENTIER D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
CLÉMENTINE

21/12/2022

VELOUTÉ DE CHOU FLEUR
SAUTÉ DE BOEUF MODE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FRAIDOU
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

28/12/2022

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
PURÉE DE POTIRON
COMTÉ BIO DE CLÉRON
BANANE

JEUDI

08/12/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR
PETITS POIS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

15/12/2022

TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON
SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS
SPAETZLE
PRÉPAILLOU BIO
BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOËL

22/12/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
COQUILLETTES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
POIRE

29/12/2022

SALADE ICEBERG
STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
FONDU CARRÉ
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

VENDREDI

09/12/2022

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
GOUDA BIO
POMME BIO

16/12/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE & GNOCCHIS
FONDU CROCLAIT BIO
FLAN NAPPÉ

23/12/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS
LENTILLES A LA CRÈME
CAMEMBERT
CLÉMENTINE

30/12/2022

CHOU FLEUR BIO EN SALADE
ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON
PETITS POIS CAROTTES
PETIT NOVA FRUIT BIO
KIWI

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.