



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 & OEUF 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

OEUF A LA NEIGE

VENDR

29/03/2024

SALADE OLIVIER

FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE

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 CRÉOLE

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.



PRIMAIRE SANS PORC

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 DE VOLAILLE 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

PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS

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 CRÉOLE

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.



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
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
EDAM BIO
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

08/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
CROUSTI DE POISSON
CAROTTES VICHY D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP
POMME

15/04/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS
COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE
FROMAGE BLANC NATURE BIO
POIRE

MARDI

26/03/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
TERRINE AUX 3 LÉGUMES
GRATIN DE COQUILLETTES
YAOURT AROMATISÉ
POMME

02/04/2024

BETTERAVES ROUGES
LENTILLES 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
OMELETTE
COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT
VACHE QUI RIT
SALADE DE FRUITS

MERCRE

27/03/2024

RADIS BEURRE
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
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
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
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

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUFS DURS SAUCE MORNAY
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
PRÉPAILLOU BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES

04/04/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
OMELETTE
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
OEUF 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
TERRINE DE POISSONS
RIZ CRÉOLE
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI

19/04/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS
MINI CABRETTE
BANANE