



PRIMAIRE

Semaines 1 à 4



LUNDI

02/01/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ BIO AU JUS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CAMEMBERT
FLAN NAPPÉ

09/01/2023

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AURORE
SEMOULE BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
COCKTAIL DE FRUITS

16/01/2023

SALADE COLESLAW D'UZEL
BRANDADE DE POISSON
TOMME BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE

23/01/2023

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
POMMES PERSILLÉES BIO
MUNSTER
CLÉMENTINE

MARDI

03/01/2023
SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL
GRILLADE DE PORC AU JUS
GNOCCHIS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CLÉMENTINE

10/01/2023

SALADE AUX PATES BIO
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS
PETITS POIS BIO
EDAM BIO
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

17/01/2023

TABOULÉ D'UZEL
TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO
CLÉMENTINE

24/01/2023

CRÈPE AU FROMAGE
POISSON PANÉ CITRON
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL
CAMEMBERT
POMME

MERCRIDI

04/01/2023

SALADE DE POIREAUX D'UZEL
SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT
POIRE

11/01/2023

FEUILLETÉ AU FROMAGE
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
BROCOLIS
COULOMMIERS
BANANE BIO

18/01/2023

SOUPE DE POTIRON
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
COMPOTE DE POMMES BIO

25/01/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
COLOMBO DE PORC
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

JEUDI

05/01/2023
SALAMI
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
RATATOUILLE BIO & RIZ
SAINT PAULIN
GALETTE DES ROIS D'UZEL

12/01/2023

VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES
SAINT MORET BIO
TARTE D'UZEL AU CITRON

19/01/2023

SALADE CHINOISE
NOUILLES SAUTÉES AU POULET
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE
CHINOISERIE A LA POMME

26/01/2023

BETTERAVES ROUGES BIO
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SAINT PAULIN BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

VENDREDI

06/01/2023

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE

13/01/2023

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE
FRITES
MAMIROLLE
KIWI

20/01/2023

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE

27/01/2023

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
PETIT NOVA FRUIT BIO
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.