



# 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

CR PE AU FROMAGE  
POISSON PANÉ CITRON  
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL  
CAMEMBERT  
POMME

### MER(CREDI

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  
COQUILLETES 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.