



PRIMAIRE

Semaines 5 à 8



LUNDI

30/01/2023

SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE SUPREME
PETITS POIS BIO
GOUDA BIO
POMME BIO

06/02/2023

BETTERAVES ROUGES
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
CAMEMBERT
YAOURT AROMATISÉ

13/02/2023

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

20/02/2023

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
GNOCCHIS
VACHE QUI RIT BIO
POMME

MARDI

31/01/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
CHOU FLEUR PERSILLÉ
COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

07/02/2023

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
BROCOLIS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
BANANE

14/02/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
ÉPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
COOKIE D'UZEL

21/02/2023

SALADE MIXTE
SPAGHETTI BOLOGNAISE
PANNA COTTA DE MAMIROLLE
BUGNES DE CARNAVAL

MERCREDI

01/02/2023

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF MODE
POLENZA AU LAIT
CHANTENEIGE BIO
CLÉMENTINE

08/02/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
PURÉE BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
ABRICOTS AU SIROP

15/02/2023

COEUR DE SCAROLE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL
MINI CABRETTE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

22/02/2023

SALADE DE HARICOTS VERTS
FILET DE COLIN AUX OLIVES
RIZ BIO
RONDELÉ BIO
COMPOTE DE PÉCHES

JEUDI

02/02/2023

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GRILLADE DE PORC AUX HERBES
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
CRÈPE AU CHOCOLAT

09/02/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ESCALOPE A LA CRÈME
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
GATEAU D'UZEL MARBRÉ

16/02/2023

VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO
TORSETTES BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES BIO

23/02/2023

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL
MINI BABYBEL BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

VENDREDI

03/02/2023

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE COLIN A LA CRÈME
PURÉE DE CAROTTES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
KIWI

10/02/2023

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
RAVIOLIS A LA TOMATE
COULOMMIERS
KIWI BIO

17/02/2023

CHOU FLEUR EN SALADE
STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS
FRITES
FRAIDOU
ORANGE

24/02/2023

LENTILLES EN SALADE
SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
RATATOUILLE BIO
RACLETTE DE CLÉRON
CLÉMENTINE

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.