



# PRIMAIRE

Semaines 18 à 21



## LUNDI

29/04/2024

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE  
BROCOLIS  
GOUDA BIO  
SALADE DE FRUITS

06/05/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
LASAGNES AUX 2 SAUMONS  
PETIT LOUIS  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

13/05/2024

CRÊPE AU FROMAGE  
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
KIWI

20/05/2024

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS  
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME  
BROCOLIS  
COULOMMIERS  
MADELEINE BIO

## MARDI

30/04/2024

CRÊPE AU FROMAGE  
OMELETTE  
COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
POMME

07/05/2024

LENTILLES EN SALADE  
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS  
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  
SAINT PAULIN  
POIRE

14/05/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS  
GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE  
CAMEMBERT  
POMME BIO

21/05/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
CANNELONIS  
GOUDA BIO  
POMME BIO

## MERCRE

01/05/2024

TERRINE DE CAMPAGNE  
PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY  
CAMEMBERT  
BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT

08/05/2024

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  
BOULETTES DE BOEUF AU JUS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
MIMOLETTE  
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT

15/05/2024

MELON  
ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY  
ROESTIS DE POMMES DE TERRE  
MAMIROLLE  
VELOUTÉ FRUITS

22/05/2024

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POISSON A LA BORDELAISE  
COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL  
CARRÉ FRAIS BIO  
FLAN NAPPÉ

## JEUDI

02/05/2024

SALADE ICEBERG  
BRANDADE DE POISSON  
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  
BANANE

09/05/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL  
SAUTÉ DE POULET AU CURRY  
RIZ  
PETIT MOULÉ NATURE  
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

16/05/2024

SALADE ITALIENNE D'UZEL  
COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE  
MINI CABRETTE  
PANNA COTTA DE MAMIROLLE

23/05/2024

SALADE MIXTE  
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO  
HARICOTS COCOS A LA TOMATE  
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  
POIRE

## VENDR

03/05/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
STEAK HACHÉ AU JUS  
FRITES & KETCHUP  
VACHE QUI RIT  
MOUSSE CHOCOLAT

10/05/2024

TERRINE DE POISSONS  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
DÉLICE EMMENTAL  
KIWI

17/05/2024

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
COMTÉ DE CLÉRON  
ANANAS AU SIROP

24/05/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  
ROSBEEF FROID & MAYONNAISE  
FRITES  
MAMIROLLE  
OEUF A LA NEIGE

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.