



PRIMAIRE

Semaines 11 à 14



LUNDI

11/03/2024

LENTILLES EN SALADE
SAUTÉ DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI

18/03/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TARTIFLETTE D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
POMME BIO

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

MARDI

12/03/2024

OEUF MAYONNAISE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
POMME

19/03/2024

TABOULÉ D'UZEL DE CHOU
FLEUR
BOEUF BRAISÉ AUX
OIGNONS
HARICOTS VERTS &
FLAGEOLETS
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU DE SEMOULE AU
CAMEL

26/03/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
JAMBON BLANC FROID
GRATIN DE COQUILLETES
YAOURT AROMATISÉ
POMME

02/04/2024

BETTERAVES ROUGES
FILET DE POULET AU JUS
GNOCCHIS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME

MERCRE

13/03/2024

COEUR DE SCAROLE
FILET DE HOKI SAUCE
AUREOLE
BLÉ
FRAIDOU
FLAN NAPPÉ

20/03/2024

SALADE AUX PATES BIO
QUENELLES SAUCE
MORNAY
RATATOUILLE NIÇOISE
MINI BABYBEL BIO
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

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

JEUDI

14/03/2024

BETTERAVES ROUGES
SAUTÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA*
CAROTTES VICHY D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP
ORANGE

21/03/2024

SALADE PANACHÉE AU
RAPÉ DE L'ENIL
CROUSTI DE POISSON
ÉPINARDS
CAMEMBERT
CHOUQUETTES

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

VENDR

15/03/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
CHEESEBURGER
CHIPS
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT
CHOOKIE PÉPITES DE
CHOCOLAT

22/03/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
RAVIOLIS A LA TOMATE
SAINT MORET BIO
BANANE

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

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.