



# PRIMAIRE

Semaines 15 à 18



## LUNDI

08/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
NUGGETS DE VOLAILLE &  
KETCHUP  
CAROTTES VICHY D'UZEL  
CANCOILLOTTE IGP  
POMME

15/04/2024

SALADE DE HARICOTS  
VERTS  
COQUILLETES AU POULET  
& FROMAGE  
FROMAGE BLANC NATURE  
BIO  
POIRE

22/04/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR  
SAUCE FORESTIÈRE  
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE  
RONDELÉ BIO  
POMME BIO

29/04/2024

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

## MARDI

09/04/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ  
COMPOTE POMME ABRICOT  
HVE

16/04/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA  
SEMOULE BIO  
CORDON BLEU DE DINDE &  
KETCHUP  
COTES DE BETTES  
PROVENÇALES PDT  
VACHE QUI RIT  
SALADE DE FRUITS

23/04/2024

CHOU FLEUR EN SALADE  
ESCALOPE DE DINDE AU  
CURRY  
POMMES PERSILLÉES  
D'UZEL  
FRAIDOU  
COOKIE D'UZEL

30/04/2024

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

## MERCRE

10/04/2024

SALADE OLIVIER D'UZEL  
SAUTÉ DE PORC AU CURRY  
COURGETTES BÉCHAMEL  
TOMME DE CHÈVRE DE  
CLÉRON  
FLAN NAPPÉ

17/04/2024

SALADE PANACHÉE  
HACHIS VÉGÉTARIEN  
D'UZEL AU SOJA BIO  
CARRÉ FRAIS BIO  
POMME

24/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
STEAK HACHÉ AU JUS  
ÉPINARDS  
EMMENTAL  
BANANE

01/05/2024

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

## JEUDI

11/04/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
FILET DE HOKI A LA CRÈME  
HARICOTS VERTS  
PERSILLÉS  
FONDU CROCLAIT  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,  
ROULÉ CONFITURE

18/04/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL  
A L'ORANGE  
QUENELLE DE BROCHET  
SAUCE NANTUA  
ÉPINARDS  
COMTÉ DE CLÉRON  
OEUF A LA NEIGE

25/04/2024

SALADE MIXTE  
CAPPELLETTIS 5  
FROMAGES SAUCE TOMATE  
CANCOILLOTTE IGP  
YAOURT VANILLE BIO

02/05/2024

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

## VENDR

12/04/2024

SALADE ICEBERG  
MERGUEZ DE FRANCHE  
COMTÉ SAUCE POIVRONS  
RIZ CRÉOLE  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
KIWI

19/04/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
COUSCOUS BOULETTES  
SEMOULE DU COUSCOUS  
MINI CABRETTE  
BANANE

26/04/2024

SALADE MEXICAINE  
GRATIN DE POISSON &  
LÉGUMES D'UZEL  
COMTÉ DE CLÉRON  
FRAISES

03/05/2024

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

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.