



# PRIMAIRE

Semaines 26 à 29



LUNDI

27/06/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE  
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  
PETIT MOULÉ NATURE  
ÉCLAIR CHOCOLAT

MARDI

28/06/2022

CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE  
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
PURÉE  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
PECHE

MERCRIDI

29/06/2022

ROSETTE DE LYON & CORNICHON  
TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET  
VACHE QUI RIT BIO  
ABRICOTS

JEUDI

30/06/2022

MELON  
TORTILLA OIGNONS  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

VENDREDI

01/07/2022

SALADE DE TOMATES  
CHEESEBURGER  
CHIPS  
COMPOTE DE POMMES BIO

04/07/2022

RADIS BEURRE  
OMELETTE SAUCE MORNAY  
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
TOMME BIO DE CLÉRON  
MOUSSE CHOCOLAT

05/07/2022

SALAMI  
FILET DE HOKI AUX OLIVES  
GNOCCHIS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
ABRICOTS

06/07/2022

COEUR DE SCAROLE  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
CANCOILLOTTE IGP  
NECTARINE

07/07/2022

COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL  
JAMBON BLANC FROID  
GRATIN DE COUILLETTES  
COMTÉ DE CLÉRON  
COOKIE D'UZEL

08/07/2022

SALADE AUX PATES BIO  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  
FONDU CROCLAIT  
FROMAGE BLANC VANILLE

11/07/2022

BETTERAVES ROUGES BIO  
FILET DE POULET SAUCE SUPREME  
PENNES RIGATE BIO  
MAMIROLLE  
FLAN NAPPÉ

12/07/2022

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
CARRÉ FRAIS BIO  
NECTARINE

13/07/2022

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  
SAUTÉ DE PORC  
COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE

14/07/2022

FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES  
HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE  
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  
YAOURT AROMATISÉ  
ABRICOTS

15/07/2022

SALADE PANACHÉE  
HACHIS PARMENTIER D'UZEL  
MINI CABRETTE BIO  
SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

18/07/2022

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  
SPICY DE POULET  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
COMTÉ DE CLÉRON  
POMME

19/07/2022

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS  
PETIT LOUIS  
ENTREMETS VANILLE

20/07/2022

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
FRITES & KETCHUP  
CAMEMBERT  
PECHE

21/07/2022

TARTE FLAMBÉE D'UZEL  
FILET DE HOKI A LA CRÈME  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
BANANE BIO

22/07/2022

SALADE DE RIZ D'UZEL  
JAMBON BLANC FROID  
RATATOUILLE NIÇOISE  
RONDELÉ BIO  
COMPOTE DE POMMES 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.