



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

04/07/2022

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

11/07/2022

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

18/07/2022

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

MARDI

28/06/2022

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

05/07/2022

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

12/07/2022

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

19/07/2022

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

MER(CREDI

29/06/2022

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

06/07/2022

COEUR DE SCAROLE
LASAGNES AUX LÉGUMES
CANCOILLOTTE IGP
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

20/07/2022

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

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

07/07/2022

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

14/07/2022

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

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

VENDREDI

01/07/2022

SALADE DE TOMATES
CHEESEBURGER
CHIPS
COMPOTE DE POMMES BIO

08/07/2022

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

15/07/2022

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

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.