



PRIMAIRE

Semaines 37 à 40



LUNDI

12/09/2022

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL
VACHE QUI RIT BIO
COMPOTE DE POIRES

19/09/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL
EDAM
KIWI

26/09/2022

SALADE GRECQUE D'UZEL
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE

03/10/2022

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA
YAOURT NATURE SUCRÉ
KIWI

MARDI

13/09/2022
TABOULÉ D'UZEL
PALETTE A LA DIABLE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT DE FRANCHE COMté NATURE SUCRÉ
POMME

20/09/2022
BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
RATATOUILLE NIÇOISE
COMté BIO DE CLÉRON
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

27/09/2022
SALADE DE TOMATES BIO
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
PURÉE BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

04/10/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
STEAK HACHé BIO AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

MERCREDI

14/09/2022
SALADE PANACHÉE
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT MOULé NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

21/09/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN
FRAIDOU
PECHE AU COULIS

28/09/2022

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

05/10/2022

TABOULÉ D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME
BROCOLIS
PETIT LOUIS
COMPOTE DE PECHES

JEUDI

15/09/2022
SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE
SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS
POMMES VAPEUR D'UZEL
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

22/09/2022

SALADE AUX PATES BIO
POISSON PANé CITRON
COURGETTES D'UZEL
CAMEMBERT
COOKIE D'UZEL

29/09/2022

PATé EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON
SAUTé DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
FONDU CARRé
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE

06/10/2022

SALADE PANACHÉE
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMté AU JUS
LENTILLES A LA CRÈME
COMté DE CLÉRON
TARTE D'UZEL AUX POMMES

VENDREDI

16/09/2022
SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHé AU JUS
ÉPINARDS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
RAISIN

23/09/2022

TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
COUSCOUS BOULETTES
SEMOUTURE DU COUSCOUS
PETIT MOULé AIL & FINES HERBES
PRUNES

30/09/2022

COEUR DE SCAROLE
RISOTTO DE BLé VÉGÉTARIEN D'UZEL
TOMME DE CHÈvre DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

07/10/2022

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACéS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME BIO DE CLÉRON
PRUNES

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.