



PRIMAIRE

Semaines 41 à 44



LUNDI

10/10/2022

CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS

SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE

BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES

BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON

SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE

17/10/2022

BETTERAVES ROUGES BIO

ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS

HARICOTS COCOS A LA TOMATE

GOUDA BIO

KIWI BIO

24/10/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL

ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS

RIZ AUX PETITS LÉGUMES

PETIT MOULÉ NATURE

COMPOTE POMME BANANE

31/10/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

PETIT NOVA FRUIT BIO

MADELEINE BIO

MARDI

11/10/2022

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN

SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT

RONDELÉ BIO

POMME GRANNY

18/10/2022

CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

COULOMMIERS

COMPOTE DE POMMES BIO

25/10/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

COUSCOUS MERGUEZ

SEMOULE DU COUSCOUS

COMTÉ BIO DE CLÉRON

CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

01/11/2022

TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE

LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO

GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT

MAMIROLLE

CLÉMENTINE

MER(CREDI

12/10/2022

SALADE ICEBERG

LASAGNES DE BOEUF

COEUR DE BLEU CRÉMEUX

LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

19/10/2022

CR PE AU FROMAGE

CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP

ÉPINARDS

PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES

YAOURT VANILLE BIO

26/10/2022

SALADE DE POIREAUX D'UZEL

JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

MINI CABRETTE BIO

TARTE D'UZEL AUX POMMES

02/11/2022

SOUPE DE POTIRON

RAVIOLIS A LA TOMATE

PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES

KIWI BIO

JEUDI

13/10/2022

ROSETTE DE LYON & CORNICHON

MOQUECA D'UZEL

MAMIROLLE

COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

20/10/2022

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON

FILET DE COLIN A L'OSEILLE

RATATOUILLE & RIZ

TOMME BIO DE CLÉRON

GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ

27/10/2022

OEUF MAYONNAISE

COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE

RACLETTE DE CLÉRON

ORANGE

03/11/2022

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO

POISSON PANÉ CITRON

BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL

CAMEMBERT

PECHE AU COULIS

VENDREDI

14/10/2022

SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS

FRICADELLE & KETCHUP

Frites

VACHE QUI RIT BIO

RAISIN

21/10/2022

COEUR DE SCAROLE

OMELETTE BIO SAUCE MORNAY

CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

POMME BIO

28/10/2022

SALADE DE POMMES DE TERRE BIO

SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*

PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL

YAOURT NATURE BIO SUCRÉ

BANANE BIO

04/11/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL

GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL

EDAM

ROCHER COCO D'UZEL

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.