



# 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  
COUCOUS 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

MERCRIDI

12/10/2022

SALADE ICEBERG  
LASAGNES DE BOEUF  
COEUR DE BLEU CRÉMEUX  
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

19/10/2022

CRÊPE 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

OEUFS MAYONNAISE  
COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE  
RACLETTE DE CLÉRON  
ORANGE

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.