



PRIMAIRE

Semaines 9 à 12



LUNDI

28/02/2022

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE
POMMES PERSILLÉES BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES

MARDI

01/03/2022

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
CAMEMBERT BIO
BUGNES DE CARNAVAL

MERCRIDI

02/03/2022

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE POULET
BROCOLIS
MAMIROLLE
BANANE BIO

JEUDI

03/03/2022

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE
PETIT LOUIS
ORANGE BIO

VENDREDI

04/03/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
KIWI

07/03/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE
PURÉE BIO
VACHE QUI RIT BIO
CLÉMENTINE

08/03/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE
RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
ST VERNIER DE CLÉRON
YAOURT AUX FRUITS

09/03/2022

SALADE OLIVIER BIO
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
EMMENTAL
POIRE

10/03/2022

SOUPE DE POTIRON
LASAGNES DE BOEUF
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ
TARTE FLAN D'UZEL

11/03/2022

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
CAROTTES BIO PERSILLÉES
EDAM BIO
BANANE BIO

14/03/2022

LENTILLES EN SALADE
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI BIO

15/03/2022

CR PE AU FROMAGE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
POMME

16/03/2022

BETTERAVES ROUGES
FILET DE HOKI SAUCE AURORE
PENNES RIGATE BIO
FRAIDOU
FLAN NAPPÉ

17/03/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO
TOMME BIO DE CLÉRON
COOKIE

18/03/2022

COEUR DE SCAROLE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
CANCOUILLOTTE A L'AIL
OEUF A LA NEIGE

21/03/2022

CHOU FLEUR EN SALADE
GRATIN PAYSAN D'UZEL
SAINT MORET BIO
COMPOTE POMME FRAMBOISE

22/03/2022

TABOULÉ D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS
CAROTTES BIO A LA CRÈME
COMTÉ DE CLÉRON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

23/03/2022

SALADE DE PATES D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES
ÉPINARDS
MINI BABYBEL BIO
POMME BIO

24/03/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE & RIZ
CAMEMBERT
CHOUQUETTES

25/03/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
BANANE

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.