



# PRIMAIRE

## Semaines 14 à 17



LUNDI

04/04/2022

TABOULÉ D'UZEL  
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR  
BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  
EDAM BIO  
OEUF A LA NEIGE

11/04/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
BLANQUETTE DE DINDE  
RIZ BIO  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
POIRE

18/04/2022

SALADE DE HARICOTS VERTS  
COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE

25/04/2022

CR PE AU FROMAGE  
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE  
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE  
PRÉPAILLOU BIO  
POMME BIO

MARDI

05/04/2022  
BETTERAVES ROUGES  
SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL  
PETIT NOVA FRUIT BIO  
POIRE

12/04/2022

RADIS BEURRE  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
EMMENTAL BIO  
POMME BIO

19/04/2022

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  
COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT  
VACHE QUI RIT  
POIRE

26/04/2022

BETTERAVES ROUGES BIO  
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  
POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
FRAIDOU  
KIWI

MERCRIDI

06/04/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  
PURÉE BIO  
COULOMMIERS  
COMPOTE DE POMMES BIO

13/04/2022

SALADE OLIVIER D'UZEL  
ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES  
COURGETTES BÉCHAMEL D'UZEL  
CANCOUILLOTTE  
FLAN NAPPÉ

20/04/2022

SALADE PANACHÉE  
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  
CARRÉ FRAIS BIO  
COMPOTE DE FRUITS

27/04/2022

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  
TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE BIO  
EMMENTAL  
BANANE BIO

JEUDI

07/04/2022  
SALADE AUX PATES BIO  
POISSON A LA BORDELAISE  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
FONDU CROCLAIT  
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

14/04/2022

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON  
ROTI DE VEAU AU THYM  
HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS  
PRÉPAILLOU BIO  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX GRIOTTES & OEUF DE PÂQUES

21/04/2022

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
COMTÉ DE CLÉRON  
MOUSSE CHOCOLAT

28/04/2022

SALADE MIXTE  
LASAGNES DE BOEUF  
CANCOUILLOTTE  
YAOURT NATURE SUCRÉ

VENDREDI

08/04/2022

SALADE PANACHÉE  
TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE & GNOCCHIS  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
BANANE BIO

15/04/2022

CHOU FLEUR EN SALADE  
STEAK HACHÉ BIO AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
CAMEMBERT  
KIWI

22/04/2022

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
COUSCOUS BOULETTES  
SEMOULE DU COUSCOUS  
MINI CABRETTE  
VELOUTÉ FRUIX

29/04/2022

SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES  
GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL  
CANTAL  
TARTE AUX 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.