



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

COQUILLETES AU POULET &
FROMAGE

FROMAGE BLANC NATURE
BIO

SABLÉ DE BESANÇON A LA
CRÈME FRAICHE

25/04/2022

CRÈME 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

MERCREDI

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

CANCOILLOTTE

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

CANCOILLOTTE

YAOURT NATURE SUCRÉ

VENREDI

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 FRUITS

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.