



PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 45 à 48



LUNDI

08/11/2021

LENTILLES VINAIGRETTE
ROTI DE VEAU AU THYM
MARMITE DE LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
ORANGE BIO

15/11/2021

CHOU FLEUR BIO EN SALADE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES
GNOCCHIS BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POMME

22/11/2021

SALADE DE HARICOTS VERTS
FILET DE COLIN A L'ANETH
PETITS POIS CAROTTES
PRÉPAILLOU BIO
COMPOTE DE FRUITS

29/11/2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE
PURÉE BIO
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POIRE

MARDI

09/11/2021
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
LASAGNES AUX LÉGUMES
TOMME BIO DE CLÉRON
COMPOTE POMME FRAMBOISE

16/11/2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT
OREILLONS D'ABRICOTS

23/11/2021

BETTERAVES ROUGES BIO
SAUTÉ DE POULET CHASSEUR
FRITES
SAINT PAULIN BIO
CLÉMENTINE

30/11/2021

OEUF MAYONNAISE
PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE
LENTILLES A LA CRÈME
CHANTENEIGE BIO
SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS

MERCRIDI

10/11/2021

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
CAROTTES BIO PERSILLÉES
FONDU CARRÉ
BANANE BIO

17/11/2021

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
POULET ROTI AU JUS
ÉPINARDS
EMMENTAL
TARTE D'UZEL AUX POIRES

24/11/2021

VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL
OMELETTE A LA SAUCE TOMATE
PENNES RIGATE BIO
CAMEMBERT BIO
ANANAS AU SIROP

01/12/2021

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TOMATE FARCIÉ, COULIS DE TOMATE
RIZ BIO
CARRÉ FRAIS
CRÈME DESSERT VANILLE

JEUDI

11/11/2021
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
POISSON A LA BORDELAISE
RATATOUILLE & SEMOULE
CANCOILLOTTE
OEUF A LA NEIGE

18/11/2021

SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK
SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING
PURÉE DE POTIRON
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE
DONUT SUCRE

25/11/2021

SALADE PANACHÉE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
FRAIDOU
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT

02/12/2021

SOUPE DE POTIRON
TORTIS SÉTOISE D'UZEL
COMTÉ BIO DE CLÉRON
CLÉMENTINE

VENDREDI

12/11/2021

BETTERAVES ROUGES
GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE
CLÉMENTINE

19/11/2021

CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE
TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA
VACHE QUI RIT
CLÉMENTINE

26/11/2021

FEUILLETÉ AU FROMAGE
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
BANANE

03/12/2021

TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
BANANE 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.