



PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 36 à 39



LUNDI

06/09/2021

PÉTALES DES CHAMPS
CRÉMEUX D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL AU JUS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS

13/09/2021

SALADE DE HARICOTS
ROUGES/MAIS
FILET DE COLIN A L'OSEILLE
CAROTTES VICHY D'UZEL
VACHE QUI RIT
COMPOTE DE POIRES

20/09/2021

SALADE COLESLAW D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE SAUCE
MOUTARDE
GALETTES DE POMMES DE
TERRE & LÉGUMES
EDAM
KIWI

27/09/2021

SALADE GRECQUE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE
BASQUAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE BLANC NATURE
BIO
COOKIE D'UZEL

MARDI

07/09/2021
CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE
SAUTÉ DE POULET BIO AU
CURRY
FRITES
TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI

14/09/2021
TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
FILET DE POULET
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ
NATURE SUCRÉ
POMME

21/09/2021
BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE BIO SAUCE
CRÈME AUX HERBES
RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ BIO DE CLÉRON
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

28/09/2021
SALADE DE TOMATES BIO
FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC
PURÉE BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

MERCRIDI

08/09/2021
CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
FILET DE HOKI SAUCE
AURORE
CHOU FLEUR PERSILLÉ
MAMIROLLE
GATEAU D'UZEL AUX
POMMES

15/09/2021
SALADE PANACHÉE
LÉGUMINEUSES A LA
TOMATE CONCASSÉE
TORSETTES BIO
D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT MOULÉ NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

22/09/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
RAVIOLIS EN GRATIN
FRAIDOU
PECHE AU COULIS

29/09/2021
SALADE DE POMMES DE
TERRE BIO
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

09/09/2021
SALADE MIXTE
GRATIN CAMPAGNARD
D'UZEL AUX OEUFS
FRAIDOU
POIRE

16/09/2021
SALADE AUX LÉGUMES
D'UZEL SAUCE VIERGE
OMELETTE SAUCE MORNAY
POMMES VAPEUR D'UZEL
CANCOILLOTTE A L'AIL
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE

23/09/2021
SALADE DE PATES D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
COURGETTES D'UZEL
CAMEMBERT
BANANE

30/09/2021
PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON
SAUTÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS*
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
FONDU CARRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
MOELLEUX D'UZEL A
L'ORANGE

VENDREDI

10/09/2021
PIZZA D'UZEL AUX 4
FROMAGES
BOEUF BRAISÉ AUX
OIGNONS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CAMEMBERT
MOUSSE CHOCOLAT

17/09/2021
SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
ÉPINARDS
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE
CLÉRON
RAISIN

24/09/2021
TERRINE DE POISSES &
MAYONNAISE
COUSCOUS MERGUEZ &
BOULETTE D'AGNEAU
SEMOULE DU COUSCOUS
PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES
PRUNES

01/10/2021
COEUR DE SCAROLE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN
D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

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.