



# PRIMAIRE

Semaines 10 à 13



**LUNDI**

**08/03/2021**

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

**15/03/2021**

LENTILLES EN SALADE  
  
SAUTÉ DE DINDE A LA  
MOUTARDE  
  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
  
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  
  
PETITS BEURRE

**22/03/2021**

CHOU FLEUR EN SALADE  
  
GRATIN PAYSAN D'UZEL  
  
VACHE QUI RIT  
  
COMPOTE POMME  
FRAMBOISE

**29/03/2021**

SALADE COLESLAW D'UZEL  
  
NUGGETS DE VOLAILLE &  
KETCHUP  
  
COQUILLETTES  
  
FRAIDOU  
  
QUARTIERS DE POMMES  
SAUCE CARAMEL

**MARDI**

**09/03/2021**  
  
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  
  
POIS CHICHE A LA  
PROVENÇALE  
  
RIZ AUX PETITS LÉGUMES  
  
ST VERNIER DE CLÉRON  
  
YAOURT AUX FRUITS

**16/03/2021**  
  
CRÈPE AU FROMAGE  
  
ROTI DE PORC DE  
LONGEVILLE AUX ÉPICES  
  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &  
PERSIL  
  
BLEUET DES PRAIRIES DE  
CLÉRON  
  
POMME

**23/03/2021**  
  
MÉLI MÉLO A L'HUILE  
D'OLIVE  
  
FILET DE POULET  
  
CAROTTES D'UZEL  
PERSILLÉES  
  
COMté DE CLÉRON  
  
FROMAGE BLANC AUX  
FRUITS

**30/03/2021**  
  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
  
STEAK VÉGÉTAL AU JUS  
  
GALETTE DE POMMES DE  
TERRE & LÉGUMES  
  
RACLETTE DE CLÉRON  
  
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

**MERCREDI**

**10/03/2021**

SALADE OLIVIER D'UZEL  
  
CHIPOLATAS DE FRANCHE  
COMté AU JUS  
  
CHOU FLEUR PERSILLÉ  
  
EMMENTAL  
  
POIRE

**17/03/2021**

PETITS CUBES DE  
BETTERAVES ROUGES  
  
STEAK HACHÉ AU JUS  
  
PURÉE  
  
FRAIDOU  
  
FLAN NAPPÉ

**24/03/2021**

SALADE DE PATES D'UZEL  
  
GRILLARDIN DE VEAU AUX  
HERBES  
  
ÉPINARDS  
  
FONDU CARRÉ  
  
POMME

**31/03/2021**

SALADE ITALIENNE D'UZEL  
  
SAUTÉ DE BOEUF AUX  
OLIVES  
  
CHOU FLEUR PERSILLÉ  
  
YAOURT AROMATISÉ  
  
MADELEINE

**JEUDI**

**11/03/2021**

SOUPE DE POTIRON  
  
LASAGNES DE BOEUF  
  
VELOUTÉ NATURE  
  
COCKTAIL DE FRUITS

**18/03/2021**

SALADE CÉSAR D'UZEL  
  
FISH & SAUCE FROIDE  
D'UZEL  
  
FRITES  
  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ  
  
CRUMBLE D'UZEL

**25/03/2021**

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
  
CROUSTI DE POISSON  
  
RATATOUILLE & RIZ  
  
CAMembert  
  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,  
MOELLEUX D'UZEL AUX  
POIRES

**01/04/2021**

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
  
PAELLA  
  
RIZ PAELLA  
  
COMté BIO DE CLÉRON  
  
POIRE

**VENDREDI**

**12/03/2021**

SALADE DE RIZ D'UZEL  
  
GRILLARDIN DE VEAU AUX  
HERBES  
  
JULIENNE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE  
  
EDAM BIO  
  
BANANE

**19/03/2021**

COEUR DE SCAROLE  
  
OMELETTE BIO SAUCE  
CRÈME AUX HERBES  
  
COURGETTES PROVENÇALES  
  
CANCOILLOTTE A L'AIL  
  
GATEAU DE SEMOULE AU  
CARAMEL

**26/03/2021**

CONCOMBRE D'UZEL A LA  
MENTHE  
  
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
D'UZEL  
  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ  
  
BANANE

**02/04/2021**

FOUGASSE D'UZEL AUX  
OLIVES  
  
FILET DE COLIN A  
L'AMÉRICaine  
  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &  
PERSIL  
  
PETIT MOULÉ AIL & FINES  
HERBES  
  
KIWI

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.