



PRIMAIRE

Semaines 18 à 21



LUNDI

01/05/2023

SALADE DE BLÉ A LA
PROVENÇALE

JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE

BROCOLIS

MINI GOUDA

BEIGNET FOURRÉ AU
CHOCOLAT

08/05/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE

LASAGNES AUX 2 SAUMONS

PETIT LOUIS

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

15/05/2023

SALADE AUX PATES BIO

SAUTÉ DE POULET SAUCE
BASQUAISE

BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

ANANAS AU SIROP

MARDI

02/05/2023

CR PE AU FROMAGE

TORTILLA OIGNONS

RATATOUILLE NIÇOISE

BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON

POMME

09/05/2023

LENTILLES EN SALADE

GRILLARDIN DE VEAU AU JUS

HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS

TOMME BIO DE CLÉRON

POIRE

16/05/2023

SALADE DE HARICOTS VERTS

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

COMTÉ BIO DE CLÉRON

KIWI

MER(CREDI

03/05/2023

PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON

RAVIOLIS EN GRATIN

VACHE QUI RIT

SALADE DE FRUITS

10/05/2023

SALADE COLESLAW D'UZEL

ÉMINCÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS

BROCOLIS & POMMES
VAPEUR D'UZEL

MIMOLETTE

COMPOTE POMME ABRICOT

17/05/2023

SALADE ICEBERG

GRATIN CAMPAGNARD
D'UZEL

MAMIROLLE

VELOUTÉ FRUUX

JEUDI

04/05/2023

SALADE ICEBERG

BRANDADE DE POISSON

MAMIROLLE

BANANE

11/05/2023

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL

CORDON BLEU DE DINDE &
KETCHUP

COURGETTES D'UZEL

PETIT MOULÉ NATURE

YAOURT DE MAMIROLLE A LA
MYRTILLE

18/05/2023

SALADE DE TOMATES

QUENELLE DE BROCHET A
L'AMÉRICAIN

RIZ

MINI CABRETTE BIO

CHOOKIE PÉPITES DE
CHOCOLAT

VENDREDI

05/05/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE

STEAK HACHÉ BIO AU JUS

FRITES & KETCHUP

CAMEMBERT

MOUSSE CHOCOLAT

12/05/2023

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO

STEAK VÉGÉTAL AU JUS

JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL

FROMAGE BLANC NATURE

BANANE

19/05/2023

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL

SPICY DE POULET &
KETCHUP

CAROTTES BIO PERSILLÉES

CAMEMBERT

POMME 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.