



# PRIMAIRE

Semaines 10 à 13



## LUNDI

04/03/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
PENNES CARBONARA  
D'UZEL  
VACHE QUI RIT BIO  
ORANGE

11/03/2024

LENTILLES EN SALADE  
SAUTÉ DE DINDE AUX  
CHAMPIGNONS  
HARICOTS VERTS BIO  
PERSILLÉS  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
KIWI

18/03/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
TARTIFLETTE D'UZEL  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ  
POMME BIO

## MARDI

05/03/2024

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  
POISSON A LA BORDELAISE  
PURÉE BIO  
SAINT VERNIER DE CLÉRON  
YAOURT AUX FRUITS

12/03/2024

OEUF MAYONNAISE  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
PETITS POIS BIO A  
L'ÉCHALOTE & PERSIL  
BLEUET DES PRAIRIES DE  
CLÉRON  
POMME

19/03/2024

TABOULÉ D'UZEL DE CHOU  
FLEUR  
BOEUF BRAISÉ AUX  
OIGNONS  
HARICOTS VERTS &  
FLAGEOLETS  
COMTÉ DE CLÉRON  
GATEAU DE SEMOULE AU  
CAMEL

## MERCRE

06/03/2024

SALADE OLIVIER D'UZEL  
NOISETTES DE POULET A LA  
COMTOISE  
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  
EMMENTAL  
POIRE

13/03/2024

COEUR DE SCAROLE  
FILET DE HOKI SAUCE  
AURORE  
BLÉ  
FRAIDOU  
FLAN NAPPÉ

20/03/2024

SALADE AUX PATES BIO  
QUENELLES SAUCE  
MORNAY  
RATATOUILLE NIÇOISE  
MINI BABYBEL BIO  
COMPOTE POMME  
FRAMBOISE

## JEUDI

07/03/2024

SALADE MIXTE  
CHILI CON CARNÉ D'UZEL  
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  
YAOURT DE MAMIROLLE  
NATURE SUCRÉ  
FLAN PARISIEN D'UZEL

14/03/2024

BETTERAVES ROUGES  
SAUTÉ DE BOEUF AU  
PAPRIKA\*  
CAROTTES VICHY D'UZEL  
CANCOILLOTTE IGP  
ORANGE

21/03/2024

SALADE PANACHÉE AU  
RAPÉ DE L'ENIL  
CROUSTI DE POISSON  
ÉPINARDS  
CAMEMBERT  
CHOUQUETTES

## VENDR

08/03/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA  
SEMOULE BIO  
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
EDAM BIO  
BANANE BIO

15/03/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL  
CHEESEBURGER  
CHIPS  
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT  
CHOOKIE PÉPITES DE  
CHOCOLAT

22/03/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES  
D'UZEL  
RAVIOLIS A LA TOMATE  
SAINT MORET BIO  
BANANE

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.