



# PRIMAIRE

Semaines 19 à 22



## LUNDI

06/05/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
LASAGNES AUX 2 SAUMONS  
PETIT LOUIS  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ

13/05/2024

CRÊPE AU FROMAGE  
PAUPIETTE DE VEAU A LA  
MOUTARDE  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES  
AUX CAROTTES JAUNES  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
KIWI

## MARDI

07/05/2024

LENTILLES EN SALADE  
GRILLARDIN DE VEAU AU  
JUS  
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  
SAINT PAULIN  
POIRE

14/05/2024

SALADE DE HARICOTS  
VERTS  
GRATIN DE GROZETS AU  
FROMAGE  
CAMEMBERT  
POMME BIO

## MERCR

08/05/2024

SALADE DE POMMES DE  
TERRE D'UZEL  
BOULETTES DE BOEUF AU  
JUS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
MIMOLETTE  
BEIGNET FOURRÉ AU  
CHOCOLAT

15/05/2024

MELON  
ÉMINCÉ DE BOEUF AU  
CURRY  
ROESTIS DE POMMES DE  
TERRE  
MAMIROLLE  
VELOUTÉ FRUUX

## JEUDI

09/05/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL  
SAUTÉ DE POULET AU  
CURRY  
RIZ  
PETIT MOULÉ NATURE  
COMPOTE POMME ABRICOT  
HVE

16/05/2024

SALADE ITALIENNE D'UZEL  
COQUILLETTES A LA  
BOLOGNAISE BIO  
MINI CABRETTE  
PANNA COTTA DE  
MAMIROLLE

## VENDR

10/05/2024

TERRINE DE POISSONS  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
DÉLICE EMMENTAL  
KIWI

17/05/2024

SALADE DE POMMES DE  
TERRE D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
COMTÉ DE CLÉRON  
ANANAS AU SIROP

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.