



# PRIMAIRE

Semaines 41 à 44



## LUNDI

07/10/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
BOULETTES DE BOEUF AU JUS  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  
FONDU CROCLAIT  
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

14/10/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
SAINT PAULIN BIO  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

21/10/2024

ROSETTE DE LYON & CORNICION  
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR  
PETITS POIS CAROTTES  
FROMAGE BLANC SUCRÉ  
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT

28/10/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
RAVIOLIS EN GRATIN  
YAOURT NATURE SUCRÉ  
PRUNES

## MARDI

08/10/2024

CRÊPE TOMATE MOZZARELLA  
CROC TOFU PROVENÇALE BIO  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
POMME

15/10/2024

TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS  
ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
RONDELÉ AUX NOIX  
KIWI

22/10/2024

CHOU FLEUR EN SALADE  
FILET DE COLIN SAUCE CITRON  
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
POIRE

29/10/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
STEAK HACHÉ AU JUS  
FRITES & KETCHUP  
CAMEMBERT BIO PORTION  
MOUSSE CHOCOLAT

## MERCRE

09/10/2024

SALADE ICEBERG  
PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY  
MINI CABRETTE BIO  
COMPOTE DE POIRES

16/10/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON  
CROUSTI DE POISSON  
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  
CROC EMMENTAL  
PRUNES

23/10/2024

LENTILLES EN SALADE  
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
RACLETTE DE CLÉRON  
POMME

30/10/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
FILET DE POULET A LA BASQUAISE  
CAROTTES VICHY  
PETIT LOUIS  
BANANE

## JEUDI

10/10/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
BRANDADE DE POISSON  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
BANANE

17/10/2024

CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN  
SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME  
PURÉE DE CÉLERI  
CRÈME DE ROQUEFORT  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON

24/10/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL  
QUENELLES SAUCE AURORÉ  
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  
FONDU CARRÉ  
FLAN PARISIEN D'UZEL

31/10/2024

SOUPE DE POTIRON  
COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO  
COMTÉ DE CLÉRON  
OEUF A LA NEIGE

## VENDR

11/10/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
CANCOILLOTTE IGP  
TARTE D'UZEL AUX POMMES

18/10/2024

SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE  
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE  
YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE  
PURÉE POMME COING

25/10/2024

COEUR DE SCAROLE  
BOEUF BOURGUIGNON\*  
POMMES VAPEUR D'UZEL  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
ANANAS AU SIROP

01/11/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE  
FILET DE HOKI A L'OSEILLE  
BROCOLIS  
DÉLICE EMMENTAL  
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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.