



PRIMAIRE

Semaines 5 à 8



LUNDI

29/01/2024

SALADE DE PATES D'UZEL
GRILLADE DE PORC AUX
HERBES
PETITS POIS BIO
GOUDA BIO
POMME BIO

05/02/2024

BETTERAVES ROUGES
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE BIO
CAMEMBERT
YAOURT AROMATISÉ

12/02/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUSCOUS MERGUEZ
SEMOULE DU COUSCOUS
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

19/02/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME
& AU LAIT DE COCO
TORSETTES BIO
VACHE QUI RIT BIO
POMME

MARDI

30/01/2024

SALADE DE HARICOTS
VERTS
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE
BIO

06/02/2024

JAMBON BLANC &
CORNICHON
QUENELLE DE BROCHET
SAUCE NANTUA
BROCOLIS
PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES
BANANE

13/02/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
ÉPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE
BIO
BUGNES DE CARNAVAL

20/02/2024

SALADE MIXTE
HACHIS PARMENTIER
D'UZEL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE

MERCUR

31/01/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AUX
OIGNONS
GNOCCHIS
CHANTENEIGE BIO
CLÉMENTINE

07/02/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
ABRICOTS AU SIROP

14/02/2024

COEUR DE SCAROLE
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
MINI CABRETTE
POMME

21/02/2024

SALADE DE HARICOTS
VERTS
FILET DE COLIN AUX OLIVES
RIZ BIO
RONDELÉ BIO
COMPOTE DE PECHES

JEUDI

01/02/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
FILET DE POULET SAUCE
SUPREME
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ
KIWI

08/02/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
ESCALOPE A LA CRÈME
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI

15/02/2024

VELOUTÉ DE
CHAMPIGNONS
GRATIN DE POISSON &
LÉGUMES D'UZEL
COMTÉ BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AU FROMAGE BLANC
DE MAMIROLLE

22/02/2024

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
GRATIN A L'ANCIENNE
D'UZEL
MINI BABYBEL BIO
GATEAU DE SEMOULE AU
CAREMEL

VENDREDI

02/02/2024

ROSETTE DE LYON &
CORNICHON
FILET DE COLIN A LA CRÈME
PURÉE DE CAROTTES
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
CRÈPE AU CHOCOLAT

09/02/2024

SALADE CHINOISE
NOUILLES SAUTÉES AU
POULET
YAOURT DE MAMIROLLE A
L'ANANAS
CHINOISERIE A LA POMME

16/02/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
GNOCCHIS
FRAIDOU
ORANGE

23/02/2024

LENTILLES EN SALADE
SAUTÉ DE BOEUF
PROVENÇAL*
RATATOUILLE NIÇOISE
RACLETTE DE CLÉRON
CLÉMENTINE

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.