



# PRIMAIRE

Edité le 23/08/2024 à 13:59

SEMAINES 41,42,43,44 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/10/2024 CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES FONDU CROCLAIT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	08/10/2024 CRÈPE TOMATE MOZZARELLA CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	09/10/2024 SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES	10/10/2024 MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	11/10/2024 SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NICOISE CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX POMMES
14/10/2024 BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES CAROTTES BIO PERSILLÉES SAINT PAULIN BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	15/10/2024 TABOULE D'UZEL AUX RAISINS ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RONDELÉ AUX NOIX KIWI	16/10/2024 CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES CROC EMMENTAL PRUNES	17/10/2024 CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN SAUTÉ DE POULET SAUCE PURÉE DE CÉLÉRI CRÈME DE ROQUEFORT GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	18/10/2024 SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE YAURT DE MAMROULE A L'ORANGE PURÉE POMME COING
21/10/2024 ROSETTE DE LYON & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ CHOOKIE PÊTTES DE CHOCOLAT	22/10/2024 CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE CITRON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	23/10/2024 LENTILLES EN SALADE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	24/10/2024 SALADE COLESLAW D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORÉ JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	25/10/2024 COEUR DE SCAROLE BOEUF BOURGUIGNON* POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ANANAS AU SIROP
28/10/2024 CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLES EN GRATIN YAURT NATURE SUCRÉ PRUNES	29/10/2024 MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAH HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	30/10/2024 SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY PETIT LOUIS BANANE	31/10/2024 SOUPE DE POTIRON COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	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 allergologue. 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 modifications en fonction des approvisionnements.