



PRIMAIRE

Semaines 26 à 29



LUNDI

24/06/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
PETIT MOULÉ NATURE
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

01/07/2024

RADIS BEURRE
OMELETTE SAUCE MORNAY
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

08/07/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME
PENNES RIGATE BIO
MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ

MARDI

25/06/2024

CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
PURÉE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
NECTARINE

02/07/2024

SALAMI
FILET DE HOKI AUX OLIVES
GNOCCHIS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
ABRICOTS

09/07/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
POISSON PANÉ CITRON
ÉPINARDS
CARRÉ FRAIS BIO
NECTARINE

MERCRE

26/06/2024

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET
VACHE QUI RIT BIO
ABRICOTS

03/07/2024

COEUR DE SCAROLE
RAVIOLIS EN GRATIN
CANCOILLOTTE IGP
NECTARINE

10/07/2024

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
SAUTÉ DE PORC
COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ
PALET BRETON D'UZEL

JEUDI

27/06/2024

MELON
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
CAROTTES BIO PERSILLÉES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES

04/07/2024

SALADE DE TOMATES
JAMBON BLANC FROID
GRATIN DE COQUILLETTES
COMTÉ DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

11/07/2024

SALADE CHIRAZI D'UZEL
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE
RIZ
CAMEMBERT
ABRICOTS

VENDR

28/06/2024

SALADE DE TOMATES
STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES
EMMENTAL
COMPOTE DE POMMES BIO

05/07/2024

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
FONDU CROCLAIT
COOKIE D'UZEL

12/07/2024

SALADE PANACHÉE
HACHIS PARMENIER D'UZEL
MINI CABRETTE BIO
COMPOTE DE POIRES

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.