



PRIMAIRE

Semaines 39 à 42



LUNDI

23/09/2024

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
JAMBON GRILL AU JUS
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
FROMAGE BLANC NATURE BIO
MADELEINE BIO

30/09/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES
YAOURT NATURE SUCRÉ
POMME

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

MARDI

24/09/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
ROESTIS DE POMMES DE TERRE
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

01/10/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
RONDELÉ BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

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

MERCRE

25/09/2024

LENTILLES EN SALADE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

02/10/2024

SALADE OLIVIER
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE
BROCOLIS
PETIT LOUIS
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL

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
CROQ EMMENTAL
PRUNES

JEUDI

26/09/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
FONDU CARRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES

03/10/2024

SALADE PANACHÉE
BLANQUETTE DE DINDE
RIZ
COMTÉ DE CLÉRON
COMPOTE POMME PECHE HVE

10/10/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
BRANDA 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

VENDR

27/09/2024

COEUR DE SCAROLE
GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

04/10/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME BIO DE CLÉRON
PRUNES

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

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.