



PRIMAIRE

Semaines 43 à 46



LUNDI

21/10/2024

ROSETTE DE LYON &
CORNICHON
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

04/11/2024

TABOULÉ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
CAROTTES VICHY
FONDU CROCLAIT BIO
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

11/11/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE POULET A LA
BASQUAISE
GNOCCHIS
EDAM BIO
KIWI

MARDI

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

05/11/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE
STEAK HACHÉ SAUCE A
L'ÉCHALOTE
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
YAOURT DE MAMIROLLE A
LA VANILLE
POMME

12/11/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
ESCALOPE VIENNOISE
PETITS POIS CAROTTES
CAMEMBERT
GATEAU DE SEMOULE AU
CARAMEL

MERCRE

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

06/11/2024

SALADE ICEBERG
PENNES CARBONARA
D'UZEL
GOUDA BIO
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

13/11/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FRAIDOU
ANANAS AU SIROP

JEUDI

24/10/2024

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

31/10/2024

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

07/11/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA*
FLAGEOLETS PERSILLÉS
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
BANANE

14/11/2024

SALADE AUX PATES BIO
POISSON PANÉ CITRON
JULIENNE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

VENDR

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

08/11/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE HOKI A LA CRÈME
COURGETTES AIL & FINES
HERBES
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
TARTE D'UZEL A LA
RHUBARBE

15/11/2024

SALADE ICEBERG
BOULETTES DE BOEUF A LA
TOMATE
SEMOULE BIO
VACHE QUI RIT
BANANE

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.