



# PRIMAIRE

Semaines 21 à 24



## LUNDI

20/05/2024

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS  
FILET DE POULET SAUCE SUPREME  
BROCOLIS  
COULOMMIERS  
MADELEINE BIO

27/05/2024

RADIS BEURRE  
STEAK HACHÉ AU JUS  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
MOUSSE CHOCOLAT

03/06/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS  
POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
VACHE QUI RIT BIO  
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

10/06/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS  
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL  
MINI GOUDA  
KIWI

## MARDI

21/05/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
CANNELLONIS  
GOUDA BIO  
POMME BIO

28/05/2024

BETTERAVES ROUGES  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
COMPOTE DE POMMES BIO

04/06/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
PECHE

11/06/2024

LENTILLES EN SALADE  
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE  
CAROTTES VICHY D'UZEL  
COMTÉ DE CLÉRON  
NECTARINE

## MERCRE

22/05/2024

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POISSON A LA BORDELAISE  
COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL  
CARRÉ FRAIS BIO  
FLAN NAPPÉ

29/05/2024

LENTILLES EN SALADE  
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE  
CAROTTES PERSILLÉES  
CAMEMBERT  
BANANE BIO

05/06/2024

ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES  
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS  
COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  
SAINT MORET BIO  
CHOUQUETTES

12/06/2024

SALADE DE TOMATES & MAIS  
CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS  
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  
PRÉPAILLOU BIO  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

## JEUDI

23/05/2024

SALADE MIXTE  
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO  
HARICOTS COCOS A LA TOMATE  
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  
POIRE

30/05/2024

SALADE DE TOMATES  
FILET DE HOKI A L'OSEILLE  
PETITS POIS  
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

06/06/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  
PENNES CARBONARA D'UZEL  
CANCOILLOTTE IGP  
PANNA COTTA DE MAMIROLLE

13/06/2024

MELON  
SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE

## VENDR

24/05/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  
ROSBEEF FROID & MAYONNAISE  
FRITES  
MAMIROLLE  
OEUF A LA NEIGE

31/05/2024

SALADE ICEBERG  
BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS  
PURÉE  
PETIT LOUIS  
POMME

07/06/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
ABRICOTS

14/06/2024

TABOULÉ D'UZEL  
FILET DE COLIN AUX OLIVES  
PURÉE DE CÉLERI  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
FRAISES

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.