



PRIMAIRE

Semaines 22 à 25



LUNDI

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

17/06/2024

TABOULÉ D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME
CAROTTES VICHY
CAMEMBERT
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

MARDI

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

18/06/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
LASAGNES AUX LÉGUMES
PRÉPAILLOU BIO
PECHE

MERCRE

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

19/06/2024

RADIS BEURRE
ROTI DE DINDE FROID
LENTILLES EN SALADE
COMTÉ DE CLÉRON
BANANE

JEUDI

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

20/06/2024

ACCRAIS DE MORUE &
CITRON
FILET DE POISSON AU LAIT
DE COCO
RIZ AUX HARICOTS ROUGES
YAOURT DE MAMIROLLE A
LA MANGUE
TARTE D'UZEL A L'ANANAS

VENDR

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

21/06/2024

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS*
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
CHANTENEIGE BIO
COCKTAIL DE FRUITS

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.