



# 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.