



PRIMAIRE

Semaines 2 à 5



LUNDI

06/01/2025

BETTERAVES ROUGES BIO
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE
EDAM BIO
KIWI

13/01/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
FROMAGE BLANC NATURE
BIO
MADELEINE BIO

20/01/2025

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME
GNOCCHIS
YAOURT NATURE SUCRÉ
POMME

MARDI

07/01/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
OMELETTE BIO SAUCE
CRÈME AUX HERBES
JULIENNE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE
CAMEMBERT
GATEAU DE SEMOULE AU
CARAMEL

14/01/2025

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC
POMMES PERSILLÉES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

21/01/2025

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

MERCRE

08/01/2025

SALADE ICEBERG
COQUILLETES BIO AUX
POIS & FÈVES BIO
FRAIDOU
COMPOTE DE PECHES

15/01/2025

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

22/01/2025

SALADE OLIVIER
GRILLARDIN DE VEAU
SAUCE MOUTARDE
BROCOLIS
PETIT LOUIS
CLÉMENTINE

JEUDI

09/01/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
ÉPINARDS
YAOURT NATURE SUCRÉ
GALETTE DES ROIS D'UZEL

16/01/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS*
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
MOELLEUX D'UZEL AUX
POIRES

23/01/2025

POTAGE PAYSAN
BLANQUETTE DE DINDE
RIZ BIO
PRÉPAILLOU BIO
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

VENDR

10/01/2025

SALADE DE HARICOTS
VERTS
COUSCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
MAMIROLLE
ORANGE

17/01/2025

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FONDU CARRÉ
CRÈME DESSERT VANILLE

24/01/2025

PIZZA D'UZEL AUX 4
FROMAGES
QUENELLES SAUCE
MORNAY
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
TOMME BIO DE CLÉRON
ORANGE

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.