



# PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 2 à 5



## LUNDI

06/01/2025

BETTERAVES ROUGES BIO  
SAUCISSES DE DINDE AU JUS  
PURÉE  
EDAM BIO  
KIWI

13/01/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL  
JAMBON DE VOLAILLE 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  
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
RONDELÉ BIO  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

## MERCR

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.