



PRIMAIRE

Semaines 36 à 39



LUNDI

02/09/2024

SALAMI
COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE
TOMME BIO DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

09/09/2024

CRÊPE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES PERSILLÉES
FONDU CROCLAIT BIO
COMPOTE POMME FRAISE

16/09/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE POULET A LA TOMATE
PURÉE
EDAM BIO
KIWI

23/09/2024

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
JAMBON GRILL AU JUS
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
FROMAGE BLANC NATURE BIO
MADELEINE BIO

MARDI

03/09/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
ÉPINARDS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT

10/09/2024

TABOULÉ D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ
POMME

17/09/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
CAMEMBERT
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

24/09/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
ROESTIS DE POMMES DE TERRE
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

MERCRE

04/09/2024

PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR PERSILLÉ
CANCOILLOTTE IGP
BANANE

11/09/2024

SALADE ICEBERG
PENNES CARBONARA D'UZEL
GOUDA BIO
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

18/09/2024

PANACHÉ DE CRUDITÉS
RAVIOLIS EN GRATIN
FRAIDOU
ANANAS AU SIROP

25/09/2024

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

JEUDI

05/09/2024

SALADE MIXTE
GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL
FRAIDOU
PRUNES

12/09/2024

MELON
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
FLAGEOLETS PERSILLÉS
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
TARTE D'UZEL AU CITRON

19/09/2024

SALADE AUX PATES BIO
POISSON PANÉ CITRON
ÉPINARDS
MAMIROLLE
PRUNES

26/09/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
FONDU CARRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES

VENDR

06/09/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CAMEMBERT
COMPOTE DE PECHES

13/09/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE HOKI A LA CRÈME
COURGETTES D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BANANE

20/09/2024

SALADE FEFLA D'UZEL
COUSCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
YAOURT NATURE SUCRÉ
COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

27/09/2024

COEUR DE SCAROLE
GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

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.