



PRIMAIRE

Semaines 3 à 6



LUNDI

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

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

27/01/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
GRILLADE DE PORC
CHARCUTIÈRE
PURÉE
CHANTENEIGE BIO
CLÉMENTINE

03/02/2025

LENTILLES EN SALADE
OMELETTE SAUCE MORNAY
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
MINI CABRETTE
FLAN NAPPÉ

MARDI

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

28/01/2025

COEUR DE SCAROLE
GALETTE EPAUTRE
LÉGUMES BIO
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
POMME

04/02/2025

TABOULÉ D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE
SUPRÊME
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
ORANGE

MERCRE

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

29/01/2025

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF
SAUCE CURRY
SEMOULE
CAMEMBERT BIO PORTION
COMPOTE POMME PECHÉ
HVE

05/02/2025

VELOUTÉ DE
CHAMPIGNONS
MERGUEZ DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL
POIRE

JEUDI

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

30/01/2025

SALADE VIETNAMIENNE
D'UZEL
NOUILLES SAUTÉES AU
POULET
YAOURT DE MAMIROLLE A
L'ANANAS
ROCHER COCO D'UZEL

06/02/2025

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE
POISSON A LA BORDELAISE
ÉPINARDS
TOMME BIO DE CLÉRON
CRÊPE AU SUCRE

VENDR

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

31/01/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE HOKI A LA
BASQUAISE
RATATOUILLE NIÇOISE
CANCOILLOTTE IGP
BANANE

07/02/2025

SALADE DE HARICOTS
VERTS
COQUILLETES
BOLOGNAISE D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
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.