



PRIMAIRE

Semaines 45 à 48



LUNDI

04/11/2024

TABOULÉ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
CAROTTES VICHY
FONDU CROCLAIT BIO
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

11/11/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE POULET A LA
BASQUAISE
GNOCCHIS
EDAM BIO
KIWI

18/11/2024

TABOULÉ D'UZEL
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
FROMAGE BLANC AUX
FRUITS
COMPOTE POMME BANANE

MARDI

05/11/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE
STEAK HACHÉ SAUCE A
L'ÉCHALOTE
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
YAOURT DE MAMIROLLE A
LA VANILLE
POMME

12/11/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
ESCALOPE VIENNOISE
PETITS POIS CAROTTES
CAMEMBERT
GATEAU DE SEMOULE AU
CAMEL

19/11/2024

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

MERCRE

06/11/2024

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

13/11/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FRAIDOU
ANANAS AU SIROP

20/11/2024

VELOUTÉ DE COURGETTES
D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

07/11/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA*
FLAGEOLETS PERSILLÉS
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
BANANE

14/11/2024

SALADE AUX PATES BIO
POISSON PANÉ CITRON
JULIENNE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

21/11/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO

VENDR

08/11/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE HOKI A LA CRÈME
COURGETTES AIL & FINES
HERBES
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
TARTE D'UZEL A LA
RHUBARBE

15/11/2024

SALADE ICEBERG
BOULETTES DE BOEUF A LA
TOMATE
SEMOULE BIO
VACHE QUI RIT
BANANE

22/11/2024

ROSETTE DE LYON &
CORNICHON
BOEUF BOURGUIGNON*
TORSETTES BIO
YAOURT DE MAMIROLLE
NATURE
TARTE D'UZEL AUX POMMES

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.