



PRIMAIRE

Semaines 6 à 9



LUNDI

03/02/2025

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

10/02/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
PAUPIETTE DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
PETITS POIS CAROTTES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
CHOOKIE PÉPITES DE
CHOCOLAT

17/02/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
CAPPELLETTIS 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
YAOURT AROMATISÉ
ORANGE

24/02/2025

CRÊPE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POMME

MARDI

04/02/2025

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

11/02/2025

BETTERAVES ROUGES BIO
POISSON PANÉ CITRON
PURÉE
COULOMMIERS
CLÉMENTINE

18/02/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ SAUCE A
L'ÉCHALOTE
FRITES
CAMEMBERT
POIRE

25/02/2025

TABOULÉ D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
FONDU CROCLAIT BIO
COMPOTE DE FRUITS

MERCR

05/02/2025

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

12/02/2025

LENTILLES EN SALADE
NOISSETTES DE POULET AU
JUS
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
FONDU CARRÉ
POMME

19/02/2025

SALADE DE PATES D'UZEL
ROTI DE DINDE AU CURRY
BROCOLIS
PETIT LOUIS
COUCHER DE SOLEIL

26/02/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
ESCALOPE DE DINDE A LA
TOMATE
RIZ
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
CLÉMENTINE

JEUDI

06/02/2025

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

13/02/2025

COEUR DE SCAROLE
ASSIETTE DE
CHARCUTERIES &
CORNICION
RACLETTE & POMMES DE
TERRE D'UZEL
COMPOTE POMME FRAISE

20/02/2025

POTAGE PARMENTIER
D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA*
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL MARBRÉ

27/02/2025

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
FILET DE COLIN A LA CRÈME
HARICOTS COCOS AU JUS
COMTÉ DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE

VENDR

07/02/2025

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

14/02/2025

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
RISOTTO DE BLÉ
VÉGÉTARIEN D'UZEL
MAMIROLLE
BANANE

21/02/2025

SALADE OLIVIER
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
ÉPINARDS
DÉLICE EMMENTAL
COMPOTE DE POMMES BIO

28/02/2025

CROISILLON EMMENTAL
FILET DE POULET SAUCE
SUPREME
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BANANE

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.