



# PRIMAIRE

Semaines 13 à 16



## LUNDI

24/03/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE  
PURÉE  
CHANTENEIGE BIO  
LIÉGEAIS AU CHOCOLAT

31/03/2025

LENTILLES EN SALADE  
OMELETTE SAUCE MORNAY  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
MINI CABRETTE BIO  
POMME BIO

07/04/2025

CHOU FLEUR EN SALADE  
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  
PETITS POIS CAROTTES  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
GALETTE BRETONNE

14/04/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
FAISSELLE  
POIRE

## MARDI

25/03/2025

SALADE PANACHÉE  
GALETTE CHÈVRE TOMATE  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
POMME

01/04/2025

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

08/04/2025

BETTERAVES ROUGES BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
PURÉE  
COULOMMIERS  
POIRE

15/04/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS  
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE  
FRITES  
CAMEMBERT  
COMPOTE DE POMMES BIO

## MERCRE

26/03/2025

SALADE DE POIREAUX D'UZEL  
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  
SEMOULE  
VACHE QUI RIT BIO  
COMPOTE POMME PECHÉ HVE

02/04/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
RIZ AUX PETITS LÉGUMES  
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON  
ANANAS AU SIROP

09/04/2025

LENTILLES EN SALADE  
NOISSETTES DE POULET AU JUS  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
RACLETTE DE CLÉRON  
POMME

16/04/2025

SALADE DE PATES D'UZEL  
QUENELLES SAUCE AURORA  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
BANANE

## JEUDI

27/03/2025

SALADE DE PATES D'UZEL  
FILET DE HOKI SAUCE CITRON  
RATATOUILLE NIÇOISE  
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL

03/04/2025

CRÊPE AU FROMAGE  
POISSON A LA BORDELAISE  
ÉPINARDS  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
OEUF A LA NEIGE

10/04/2025

COEUR DE SCAROLE  
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE  
TORSETTES BIO  
MAMIROLLE  
COOKIE D'UZEL

17/04/2025

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA\*  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
COMTÉ DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES

## VENDREDI

28/03/2025

RADIS BEURRE  
CHILI CON CARNÉ D'UZEL  
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  
CANCOILLOTTE IGP  
BANANE

04/04/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS  
HACHIS PARMENTIER D'UZEL  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
POIRE

11/04/2025

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE  
SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT  
FONDU CARRÉ  
BANANE

18/04/2025

SALADE OLIVIER  
FILET DE HOKI A L'OSEILLE  
ÉPINARDS  
DÉLICE EMMENTAL  
FLAN NAPPÉ

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.