



# PRIMAIRE

## Semaines 18 à 21



### LUNDI

01/05/2023

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE  
BROCOLIS  
MINI GOUDA  
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT

08/05/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
LASAGNES AUX 2 SAUMONS  
PETIT LOUIS  
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

15/05/2023

SALADE AUX PÂTES BIO  
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
ANANAS AU SIROP

22/05/2023

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS  
FILET DE POULET SAUCE SUPREME  
CHOU FLEUR  
COULOMMIERS  
COCKTAIL DE FRUITS

### MARDI

02/05/2023

CR PE AU FROMAGE  
TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
POMME

09/05/2023

LENTILLES EN SALADE  
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS  
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  
TOMME BIO DE CLÉRON  
POIRE

16/05/2023

SALADE DE HARICOTS VERTS  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
COMTÉ BIO DE CLÉRON  
KIWI

23/05/2023

SALADE MIXTE  
STEAK VÉGÉTAL AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
GOUDA BIO  
POMME BIO

### MER(CREDI

03/05/2023

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  
RAVIOLIS EN GRATIN  
VACHE QUI RIT  
SALADE DE FRUITS

10/05/2023

SALADE COLESLAW D'UZEL  
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS  
BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL  
MIMOLETTE  
COMPOTE POMME ABRICOT

17/05/2023

SALADE ICEBERG  
GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL  
MAMIROLLE  
VELOUTÉ FRUITS

24/05/2023

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POISSON A LA BORDELAISE  
COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL  
CARRÉ FRAIS BIO  
FLAN NAPPÉ

### JEUDI

04/05/2023

SALADE ICEBERG  
BRANDADE DE POISSON  
MAMIROLLE  
BANANE

11/05/2023

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  
COURGETTES D'UZEL  
PETIT MOULÉ NATURE  
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE

18/05/2023

SALADE DE TOMATES  
QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN  
RIZ  
MINI CABRETTE BIO  
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT

25/05/2023

ACCRAIS DE MORUE & CITRON  
ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE  
RIZ  
YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES  
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS

### VENDREDI

05/05/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
STEAK HACHÉ BIO AU JUS  
FRITES & KETCHUP  
CAMEMBERT  
MOUSSE CHOCOLAT

12/05/2023

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  
STEAK VÉGÉTAL AU JUS  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
FROMAGE BLANC NATURE  
BANANE

19/05/2023

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  
SPICY DE POULET & KETCHUP  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
CAMEMBERT  
POMME BIO

26/05/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  
CANNELLONIS  
MAMIROLLE  
POIRE

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.