



PRIMAIRE

Semaines 36 à 39



LUNDI

04/09/2023

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
TOMME BIO DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

11/09/2023

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS
STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES VICHY D'UZEL
VACHE QUI RIT BIO
COMPOTE DE POIRES

18/09/2023

SALADE COLESLAW D'UZEL
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL
EDAM
KIWI

25/09/2023

CRÊPE TOMATE MOZZARELLA
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT

MARDI

05/09/2023

PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI

12/09/2023

TABOULÉ D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ
POMME

19/09/2023

BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ BIO DE CLÉRON
RIZ AU LAIT LIT CAMEL

26/09/2023

SALADE DE TOMATES BIO
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
PURÉE BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

MERCRE

06/09/2023

SALAMI
FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR PERSILLÉ
MAMIROLLE
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT

13/09/2023

SALADE PANACHÉE
PALETTE A LA DIABLE
TORSETTES BIO
MAMIROLLE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

20/09/2023

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN
FRAIDOU
PECHE AU COULIS

27/09/2023

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

07/09/2023

SALADE MIXTE
GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL
FRAIDOU
POIRE

14/09/2023

MELON
SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET
MINI CABRETTE BIO
FLAN PARISIEN D'UZEL

21/09/2023

SALADE AUX PATES BIO
POISSON PANÉ CITRON
COURGETTES D'UZEL
CAMEMBERT
COOKIE D'UZEL

28/09/2023

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
FONDU CARRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE

VENDR

08/09/2023

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CAMEMBERT
COMPOTE DE PECHES

15/09/2023

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULLES
ÉPINARDS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BANANE

22/09/2023

TERRINE DE POISSONS
COUSCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
PRUNES

29/09/2023

COEUR DE SCAROLE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

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.