



PRIMAIRE

Semaines 2 à 5



LUNDI

08/01/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE
SEMOULE BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
COCKTAIL DE FRUITS

15/01/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
BRANDADE DE POISSON
TOMME BIO DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES BIO

22/01/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
POMMES PERSILLÉES BIO
MUNSTER
CLÉMENTINE

29/01/2024

SALADE DE PATES D'UZEL
GRILLADE DE PORC AUX HERBES
PETITS POIS BIO
GOUDA BIO
POMME BIO

MARDI

09/01/2024

SALADE AUX PATES BIO
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE
PETITS POIS
EDAM BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

16/01/2024

TABOULÉ D'UZEL
TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO
CLÉMENTINE

23/01/2024

CRÊPE AU FROMAGE
POISSON PANÉ CITRON
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL
CAMEMBERT
POMME

30/01/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

MERCRE

10/01/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
BROCOLIS
COULOMMIERS
BANANE BIO

17/01/2024

SOUPE DE POTIRON
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
OEUF A LA NEIGE

24/01/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
COLOMBO DE PORC
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

31/01/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS
GNOCCHIS
CHANTENEIGE BIO
CLÉMENTINE

JEUDI

11/01/2024

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
LASAGNES AUX LÉGUMES
SAINT MORET BIO
GALETTE DES ROIS D'UZEL

18/01/2024

SALADE ICEBERG
ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON
RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL
SALADE DE FRUITS & CHOCOLAT SUISSE

25/01/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SAINT PAULIN BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES

01/02/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
KIWI

VENDR

12/01/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AU JUS
FRITES
MAMIROLLE
KIWI

19/01/2024

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE

26/01/2024

SALADE DE HARICOTS BLANCS
GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
BANANE

02/02/2024

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE COLIN A LA CRÈME
PURÉE DE CAROTTES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CRÊPE AU CHOCOLAT

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.