



PRIMAIRE

Semaines 23 à 26



LUNDI

03/06/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE

GRILLARDIN DE VEAU AUX
CHAMPIGNONS

POMMES PERSILLÉES
D'UZEL

VACHE QUI RIT BIO

COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

10/06/2024

SALADE DE HARICOTS
VERTS

COQUILLETES
BOLOGNAISE D'UZEL

MINI GOUDA

KIWI

17/06/2024

TABOULÉ D'UZEL

ESCALOPE A LA CRÈME

CAROTTES VICHY

CAMEMBERT

COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

24/06/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE

QUENELLE DE BROCHET
SAUCE NANTUA

HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS

PETIT MOULÉ NATURE

RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

MARDI

04/06/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL

POISSON PANÉ CITRON

JULIENNE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE

BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON

PECHE

11/06/2024

LENTILLES EN SALADE

JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE

CAROTTES VICHY D'UZEL

COMTÉ DE CLÉRON

NECTARINE

18/06/2024

BETTERAVES ROUGES BIO

LASAGNES AUX LÉGUMES

PRÉPAILLOU BIO

PECHE

25/06/2024

CONCOMBRE & POIVRONS
EN SALADE

CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS

PURÉE

YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ

NECTARINE

MERCR

05/06/2024

ROULADE DE VOLAILLE AUX
OLIVES

ROTI DE PORC SUPÉRIEUR
AU JUS

COURGETTES
PROVENÇALES D'UZEL

SAINT MORET BIO

CHOUQUETTES

12/06/2024

SALADE DE TOMATES &
MAIS

CROC TOFU PROVENÇALE
BIO AU JUS

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

PRÉPAILLOU BIO

CRÈME DESSERT
CHOCOLAT BIO

19/06/2024

RADIS BEURRE

ROTI DE DINDE FROID

LENTILLES EN SALADE

COMTÉ DE CLÉRON

BANANE

26/06/2024

ROSETTE DE LYON &
CORNICHON

SALADE REPAS D'UZEL
TABOULÉ & POULET

VACHE QUI RIT BIO

ABRICOTS

JEUDI

06/06/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4
FROMAGES

PENNES CARBONARA
D'UZEL

CANCOILLOTTE IGP

PANNA COTTA DE
MAMIROLLE

13/06/2024

MELON

SALADE REPAS D'UZEL AUX
PATES BIO

FROMAGE BLANC NATURE
BIO

TARTE D'UZEL A LA
RHUBARBE

20/06/2024

ACCRAIS DE MORUE &
CITRON

FILET DE POISSON AU LAIT
DE COCO

RIZ AUX HARICOTS ROUGES

YAOURT DE MAMIROLLE A
LA MANGUE

TARTE D'UZEL A L'ANANAS

27/06/2024

MELON

GALETTE DE BOULGOUR A
LA MEXICAINE

CAROTTES BIO PERSILLÉES

BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON

GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
MOELLEUX D'UZEL AUX
GRIOTTES

VENDR

07/06/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

TORTILLA OIGNONS

RATATOUILLE NIÇOISE

TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON

ABRICOTS

14/06/2024

TABOULÉ D'UZEL

FILET DE COLIN AUX OLIVES

PURÉE DE CÉLERI

FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK

FRAISES

21/06/2024

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL

SAUTÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS*

CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ

CHANTENEIGE BIO

COCKTAIL DE FRUITS

28/06/2024

SALADE DE TOMATES

STEAK HACHÉ AU JUS

Frites

EMMENTAL

COMPOTE DE POMMES BIO

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.