



# PRIMAIRE

Semaines 36 à 39



## LUNDI

02/09/2024

SALAMI  
COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE  
TOMME BIO DE CLÉRON  
MOUSSE CHOCOLAT

09/09/2024

CRÊPE AU FROMAGE  
STEAK HACHÉ AU JUS  
CAROTTES PERSILLÉES  
FONDU CROCLAIT BIO  
COMPOTE POMME FRAISE

16/09/2024

CHOU FLEUR EN SALADE  
FILET DE POULET A LA TOMATE  
PURÉE  
EDAM BIO  
KIWI

23/09/2024

ROSETTE DE LYON & CORNICHON  
JAMBON GRILL AU JUS  
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
MADELEINE BIO

## MARDI

03/09/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
ÉPINARDS  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT

10/09/2024

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

17/09/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES  
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  
CAMEMBERT  
RIZ AU LAIT LIT CAMEL

24/09/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC  
ROESTIS DE POMMES DE TERRE  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
POIRE

## MERCRE

04/09/2024

PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL  
FILET DE HOKI SAUCE AURORÉ  
CHOU FLEUR PERSILLÉ  
CANCOILLOTTE IGP  
BANANE

11/09/2024

SALADE ICEBERG  
PENNES CARBONARA D'UZEL  
GOUDA BIO  
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

18/09/2024

PANACHÉ DE CRUDITÉS  
RAVIOLIS EN GRATIN  
FRAIDOU  
ANANAS AU SIROP

25/09/2024

LENTILLES EN SALADE  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
RACLETTE DE CLÉRON  
POMME

## JEUDI

05/09/2024

SALADE MIXTE  
GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL  
FRAIDOU  
PRUNES

12/09/2024

MELON  
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA\*  
FLAGEOLETS PERSILLÉS  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
TARTE D'UZEL AU CITRON

19/09/2024

SALADE AUX PATES BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
MAMIROLLE  
PRUNES

26/09/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS\*  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
FONDU CARRÉ  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES

## VENDR

06/09/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
CAMEMBERT  
COMPOTE DE PECHES

13/09/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
FILET DE HOKI A LA CRÈME  
COURGETTES D'UZEL  
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  
BANANE

20/09/2024

SALADE FEFLA D'UZEL  
COUSCOUS BOULETTES  
SEMOULE DU COUSCOUS  
YAOURT NATURE SUCRÉ  
COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

27/09/2024

COEUR DE SCAROLE  
GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE  
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.