



# PRIMAIRE

Semaines 49 à 52



## LUNDI

02/12/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE

GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE

BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES

CHANTENEIGE BIO

GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

09/12/2024

CRÊPE AU FROMAGE

OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE

CAROTTES BIO PERSILLÉES

MINI CABRETTE

CRÈME DESSERT VANILLE

16/12/2024

CHOU FLEUR EN SALADE

PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE BLANC NATURE BIO

PETITS BEURRE

23/12/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

RAVIOLIS EN GRATIN

YAOURT AROMATISÉ

ORANGE

## MARDI

03/12/2024

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS

GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

1 PETIT NOVA FRUIT BIO

POMME

10/12/2024

TABOULÉ D'UZEL

ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS

PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL

PETIT MOULÉ NATURE

ORANGE

17/12/2024

BETTERAVES ROUGES BIO

FILET DE COLIN SAUCE CITRON

POMMES PERSILLÉES

FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK

CLÉMENTINE

24/12/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE

RIZ

CAMEMBERT

POMME

## MERCRE

04/12/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL

RAVIOLIS EN GRATIN

CAMEMBERT BIO PORTION

COMPOTE POMME PECHÉ HVE

11/12/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE

MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS

BLÉ AUX PETITS LÉGUMES

EMMENTAL

POIRE

18/12/2024

LENTILLES EN SALADE

NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

FONDU CARRÉ

POMME BIO

25/12/2024

JOYEUX NOËL

## JEUDI

05/12/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

BRANDADE DE POISSON

BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON

BANANE

12/12/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE

POISSON A LA BORDELAISE

ÉPINARDS

TOMME BIO DE CLÉRON

GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

19/12/2024

MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICHON

SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS

SPAETZLE

SAINT VERNIER DE CLÉRON

BUCHÉ D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PÈRES NOËL

26/12/2024

POTAGE PAYSAN

STEAK HACHÉ AU JUS

CAROTTES EN BATONNETS

COMTÉ DE CLÉRON

FLAN NAPPÉ

## VENDR

06/12/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL

TORTILLA AUX OIGNONS\*

RATATOUILLE NIÇOISE

CANCOILLOTTE IGP

BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS

13/12/2024

SOUPE DE POTIRON

COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL

YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

COCKTAIL DE FRUITS

20/12/2024

COEUR DE SCAROLE

HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO

MAMIROLLE

BANANE

27/12/2024

SALADE OLIVIER

FILET DE HOKI A L'OSEILLE

ÉPINARDS

DÉLICE 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.