



PRIMAIRE

Semaines 37 à 40



LUNDI

13/09/2021

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS
FILET DE COLIN A L'OSEILLE
CAROTTES VICHY D'UZEL
VACHE QUI RIT
COMPOTE DE POIRES

20/09/2021

SALADE COLESLAW D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
EDAM
KIWI

27/09/2021

SALADE GRECQUE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
COOKIE D'UZEL

04/10/2021

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA
YAOURT NATURE SUCRÉ
KIWI

MARDI

14/09/2021

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
PALETTE A LA DIABLE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ
POMME

21/09/2021

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

28/09/2021

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

05/10/2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
STEAK HACHÉ BIO AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

MER(CREDI

15/09/2021

SALADE PANACHÉE
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT MOULÉ NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

22/09/2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
RAVIOLIS EN GRATIN
FRAIDOU
PECHE AU COULIS

29/09/2021

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

06/10/2021

TABOULÉ D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME
BROCOLIS
PETIT LOUIS
COMPOTE DE PECHES

JEUDI

16/09/2021

SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE
SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS
POMMES VAPEUR D'UZEL
CANCOILLOTTE A L'AIL
PANNA COTTA DE MAMIROLLE

23/09/2021

SALADE DE PATES D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
COURGETTES D'UZEL
CAMEMBERT
BANANE

30/09/2021

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

07/10/2021

SALADE PANACHÉE
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
LENTILLES A LA CRÈME
COMTÉ DE CLÉRON
TARTE D'UZEL AUX POMMES

VENDREDI

17/09/2021

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
ÉPINARDS
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
RAISIN

24/09/2021

TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU
SEMOULE DU COUSCOUS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
PRUNES

01/10/2021

COEUR DE SCAROLE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

08/10/2021

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME BIO DE CLÉRON
POIRE

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.