



PRIMAIRE

Semaines 18 à 21



LUNDI

02/05/2022

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE

JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE

BROCOLIS

MINI GOUDA

YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE

09/05/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

COQUILLETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA BIO

PETIT LOUIS

COMPOTE DE POMMES BIO

16/05/2022

SALADE AUX PATES BIO

SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE

PETITS POIS BIO

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

ANANAS AU SIROP

23/05/2022

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS

FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME

CHOU FLEUR

COULOMMIERS

COCKTAIL DE FRUITS

MARDI

03/05/2022

RADIS BEURRE

OEUFS FLORENTINE

BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON

CRÈME DESSERT VANILLE

10/05/2022

LENTILLES EN SALADE

GRILLARDIN DE VEAU AU JUS

HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS

TOMME BIO DE CLÉRON

OEUF A LA NEIGE

17/05/2022

SALADE DE HARICOTS VERTS

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

COMTÉ BIO DE CLÉRON

YAOURT AROMATISÉ

24/05/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL

STEAK VÉGÉTAL AU JUS

FRITES & MAYONNAISE

GOUDA BIO

KIWI BIO

MER(CREDI

04/05/2022

ROSETTE DE LYON & CORNICHON

RAVIOLIS EN GRATIN

VACHE QUI RIT

SALADE DE FRUITS

11/05/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL

SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES

BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL

MUNSTER

POMME

18/05/2022

SALADE ICEBERG

GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL

MAMIROLLE

KIWI

25/05/2022

SALADE CHIRAZI D'UZEL

QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN

TRIO DE LÉGUMES D'UZEL

CARRÉ FRAIS BIO

RIZ AU LAIT LIT CAMEL

JEUDI

05/05/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES

BRANDADE DE POISSON

MAMIROLLE

BANANE

12/05/2022

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP

TRIO DE LÉGUMES D'UZEL

PETIT MOULÉ NATURE

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

19/05/2022

SALADE PROVENÇALE D'UZEL

AIOLI AU POISSON

LÉGUMES AIOLI D'UZEL

MINI CABRETTE BIO

GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

26/05/2022

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

MAMIROLLE

ÉCLAIR VANILLE

VENDREDI

06/05/2022

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE

STEAK HACHÉ BIO AU JUS

FRITES & KETCHUP

CAMEMBERT

MOUSSE CHOCOLAT

13/05/2022

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO

FILET DE HOKI SAUCE CITRON

JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL

TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON

BANANE

20/05/2022

SALADE DE POMMES DE TERRE BIO

ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE

CAROTTES BIO PERSILLÉES

CAMEMBERT

POMME

27/05/2022

TERRINE AUX 3 LÉGUMES

CANNELLONIS

YAOURT NATURE BIO SUCRÉ

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.