



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 42 à 45



LUNDI

17/10/2022

ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE
LONGEVILLE AU JUS

HARICOTS COCOS A LA
TOMATE

GOUDA BIO

KIWI BIO

24/10/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL

ESCALOPE DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS

RIZ AUX PETITS LÉGUMES

COMPOTE POMME BANANE

31/10/2022

GRILLADE DE PORC SAUCE
MOUTARDE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

PETIT NOVA FRUIT BIO

MADELEINE BIO

07/11/2022

LENTILLES VINAIGRETTE

ROTI DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS

MARMITE DE LÉGUMES

ORANGE BIO

MARDI

18/10/2022

CAROTTES RAPÉES BIO AU
CITRON

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

COMPOTE DE POMMES BIO

25/10/2022

COUSCOUS MERGUEZ

SEMOULE DU COUSCOUS

COMTÉ BIO DE CLÉRON

CRÈME DESSERT CHOCOLAT
BIO

01/11/2022

LENTILLES A LA CRÈME & AU
LAIT DE COCO

GNOCCHIS BIO
D'ACCOMPAGNEMENT

MAMIROLLE

CLÉMENTINE

08/11/2022

LASAGNES AUX LÉGUMES

TOMME BIO DE CLÉRON

COMPOTE POMME
FRAMBOISE

MER(CREDI

19/10/2022

CORDON BLEU DE DINDE &
KETCHUP

ÉPINARDS

PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES

YAOURT VANILLE BIO

26/10/2022

JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

MINI CABRETTE BIO

TARTE D'UZEL AUX POMMES

02/11/2022

SOUPE DE POTIRON

RAVIOLIS A LA TOMATE

KIWI BIO

09/11/2022

TARTE D'UZEL AU FROMAGE

KNACKS DE VOLAILLE BIO AU
JUS

CAROTTES BIO PERSILLÉES

BANANE BIO

JEUDI

20/10/2022

FILET DE COLIN A L'OSEILLE

RATATOUILLE & RIZ

TOMME BIO DE CLÉRON

GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL MARBRÉ

27/10/2022

OEUF MAYONNAISE

COQUILLETES SAUCE
VÉGÉTARIENNE

ORANGE

03/11/2022

POISSON PANÉ CITRON

BROCOLIS & POMMES
PERSILLÉES D'UZEL

CAMEMBERT

PECHE AU COULIS

10/11/2022

SALADE TEXAS

CROUSTI DE POISSON

RATATOUILLE & SEMOULE

OEUF A LA NEIGE

VENDREDI

21/10/2022

OMELETTE BIO SAUCE
MORNAY

CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

POMME BIO

28/10/2022

SAUTÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA*

PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &
PERSIL

YAOURT NATURE BIO SUCRÉ

BANANE BIO

04/11/2022

GRATIN A L'ANCIENNE
D'UZEL

EDAM

ROCHER COCO D'UZEL

11/11/2022

GRATIN DE CROZETS AU
FROMAGE

YAOURT DE FRANCHE COMTÉ
NATURE

CLÉMENTINE

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.