



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 1 à 4



LUNDI

01/01/2024

BONNE ANNÉE

08/01/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE
SEMOULE BIO
COCKTAIL DE FRUITS

15/01/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
BRANDADE DE POISSON
COMPOTE DE POMMES BIO

22/01/2024

PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
POMMES PERSILLÉES BIO
MUNSTER
CLÉMENTINE

MARDI

02/01/2024

GRILLADE DE PORC AU JUS
GNOCCHIS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CLÉMENTINE

09/01/2024

SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE
PETITS POIS
EDAM BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

16/01/2024

TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO
CLÉMENTINE

23/01/2024

CRÊPE AU FROMAGE
POISSON PANÉ CITRON
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL
POMME

MERCRE

03/01/2024

SALADE DE POIREAUX D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
POIRE

10/01/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
BROCOLIS
BANANE BIO

17/01/2024

SOUPE DE POTIRON
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
OEUF A LA NEIGE

24/01/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
COLOMBO DE PORC
RIZ
MOUSSE CHOCOLAT

JEUDI

04/01/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
RATATOUILLE BIO
CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES

11/01/2024

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
LASAGNES AUX LÉGUMES
GALETTE DES ROIS D'UZEL

18/01/2024

ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICION
RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL
SALADE DE FRUITS & CHOCOLAT SUISSE

25/01/2024

ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SAINT PAULIN BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES

VENDR

05/01/2024

HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE
COQUILLETES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE

12/01/2024

BOEUF BRAISÉ AU JUS
FRITES
MAMIROLLE
KIWI

19/01/2024

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
POIRE

26/01/2024

GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
BANANE

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.