



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 5 à 8



LUNDI

29/01/2024

SALADE DE PATES D'UZEL
GRILLADE DE PORC AUX
HERBES
PETITS POIS BIO
POMME BIO

05/02/2024

CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE BIO
CAMEMBERT
YAOURT AROMATISÉ

12/02/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUSCOUS MERGUEZ
SEMOULE DU COUSCOUS
CLÉMENTINE

19/02/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME
& AU LAIT DE COCO
TORSETTES BIO
POMME

MARDI

30/01/2024

PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE
BIO

06/02/2024

JAMBON BLANC &
CORNICHON
QUENELLE DE BROCHET
SAUCE NANTUA
BROCOLIS
BANANE

13/02/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
ÉPINARDS
BUGNES DE CARNAVAL

20/02/2024

HACHIS PARMENTIER
D'UZEL
1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ
POIRE

MERCRE

31/01/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AUX
OIGNONS
GNOCCHIS
CLÉMENTINE

07/02/2024

CHILI D'UZEL AU SOJA BIO
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
ABRICOTS AU SIROP

14/02/2024

NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
MINI CABRETTE
POMME

21/02/2024

FILET DE COLIN AUX OLIVES
RIZ BIO
RONDELÉ BIO
COMPOTE DE PECHES

JEUDI

01/02/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
FILET DE POULET SAUCE
SUPREME
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
KIWI

08/02/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
ESCALOPE A LA CRÈME
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
KIWI

15/02/2024

GRATIN DE POISSON &
LÉGUMES D'UZEL
COMTÉ BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AU FROMAGE BLANC
DE MAMIROLLE

22/02/2024

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
GRATIN A L'ANCIENNE
D'UZEL
GATEAU DE SEMOULE AU
CAMEL

VENDR

02/02/2024

FILET DE COLIN A LA CRÈME
PURÉE DE CAROTTES
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
CRÈPE AU CHOCOLAT

09/02/2024

NOUILLES SAUTÉES AU
POULET
YAOURT DE MAMIROLLE A
L'ANANAS
CHINOISERIE A LA POMME

16/02/2024

PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
GNOCCHIS
FRAIDOU
ORANGE

23/02/2024

LENTILLES EN SALADE
SAUTÉ DE BOEUF
PROVENÇAL*
RATATOUILLE NIÇOISE
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.