



# PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 38 à 41



## LUNDI

19/09/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL  
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE  
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
KIWI

26/09/2022

SALADE GRECQUE D'UZEL  
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FROMAGE BLANC NATURE BIO

03/10/2022

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

10/10/2022

SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE

## MARDI

20/09/2022

BETTERAVES ROUGES BIO  
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES  
RATATOUILLE NIÇOISE  
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

27/09/2022

SALADE DE TOMATES BIO  
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC  
PURÉE BIO  
POIRE

04/10/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
STEAK HACHÉ BIO AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

11/10/2022

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  
CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN  
SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT  
POMME GRANNY

## MER(CREDI

21/09/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
RAVIOLIS EN GRATIN  
PECHE AU COULIS

28/09/2022

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

05/10/2022

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

12/10/2022

SALADE ICEBERG  
LASAGNES DE BOEUF  
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

## JEUDI

22/09/2022

SALADE AUX PATES BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
COURGETTES D'UZEL  
COOKIE D'UZEL

29/09/2022

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

06/10/2022

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

13/10/2022

MOQUECA D'UZEL  
MAMIROLLE  
COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

## VENDREDI

23/09/2022

COUSCOUS BOULETTES  
SEMOULE DU COUSCOUS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
PRUNES

30/09/2022

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

07/10/2022

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  
QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
PRUNES

14/10/2022

SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS  
FRICADELLE & KETCHUP  
FRITES  
RAISIN

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.