



# PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 35 à 38



## LUNDI

29/08/2022

BETTERAVES ROUGES BIO  
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  
COURGETTES PROVENÇALES BIO  
FLAN NAPPÉ

05/09/2022

PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL  
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ

12/09/2022

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS  
PAUPIETTE DU PECHUR CRÈME DE MOULES  
CAROTTES VICHY D'UZEL  
COMPOTE DE POIRES

## MARDI

30/08/2022

MELON  
FILET DE POULET A LA TOMATE  
BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  
COMTÉ BIO DE CLÉRON

06/09/2022

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY  
FRITES  
KIWI

13/09/2022

TABOULÉ D'UZEL  
PALETTE A LA DIABLE  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ

## MER(CREDI

31/08/2022

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  
JAMBON FORESTIER  
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  
PRUNES

07/09/2022

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE  
CHOU FLEUR PERSILLÉ  
MAMIROLLE

14/09/2022

SALADE PANACHÉE  
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE  
TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT  
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

## JEUDI

01/09/2022

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE  
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE

08/09/2022

COEUR DE SCAROLE  
GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL  
POIRE

15/09/2022

SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE  
SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS  
POMMES VAPEUR D'UZEL  
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

## VENDREDI

02/09/2022

SALADE DE TOMATES & MAIS  
FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE  
RIZ  
VACHE QUI RIT BIO

09/09/2022

PIZZA D'UZEL POULET CURRY  
BOEUF BRAISÉ AU JUS  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
MOUSSE CHOCOLAT

16/09/2022

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  
STEAK HACHÉ AU JUS  
ÉPINARDS  
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.