



PRIMAIRE

Semaines 35 à 38



LUNDI

30/08/2021

BETTERAVES ROUGES BIO

GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE

COURGETTES PROVENÇALES BIO

YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ

MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

06/09/2021

PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL

STEAK VÉGÉTAL AU JUS

BATONNIÈRE DE LÉGUMES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

COCKTAIL DE FRUITS

13/09/2021

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS

FILET DE COLIN A L'OSEILLE

CAROTTES VICHY D'UZEL

VACHE QUI RIT

COMPOTE DE POIRES

20/09/2021

SALADE COLESLAW D'UZEL

ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE

GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES

EDAM

KIWI

MARDI

31/08/2021

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE

SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE

BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO

COMTÉ BIO DE CLÉRON

COMPOTE DE POMMES BIO

07/09/2021

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE

SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY

FRITES

TOMME BIO DE CLÉRON

KIWI

14/09/2021

TABOULÉ BIO D'UZEL

PALETTE A LA DIABLE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ

POMME

21/09/2021

BETTERAVES ROUGES BIO

OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES

RATATOUILLE NIÇOISE

COMTÉ BIO DE CLÉRON

RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

MER(CREDI

01/09/2021

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE

JAMBON FORESTIER

COQUILLETES

PETIT LOUIS

PRUNES

08/09/2021

SALADE DE CERVELAS D'UZEL

FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE

CHOU FLEUR PERSILLÉ

MAMIROLLE

GATEAU D'UZEL AUX POMMES

15/09/2021

SALADE PANACHÉE

LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE

TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT

PETIT MOULÉ NATURE

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

22/09/2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

RAVIOLIS EN GRATIN

FRAIDOU

PECHE AU COULIS

JEUDI

02/09/2021

MELON

HACHIS PARMENTIER D'UZEL

BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON

TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS

09/09/2021

SALADE MIXTE

GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL

FRAIDOU

POIRE

16/09/2021

SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE

SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS

POMMES VAPEUR D'UZEL

CANCOILLOTTE A L'AIL

PANNA COTTA DE MAMIROLLE

23/09/2021

SALADE DE PATES D'UZEL

POISSON PANÉ CITRON

COURGETTES D'UZEL

CAMEMBERT

BANANE

VENDREDI

03/09/2021

SALADE DE TOMATES & MAIS

SAUMON SAUCE AGRUMES

RIZ

VACHE QUI RIT

NECTARINE

10/09/2021

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES

BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

CAMEMBERT

MOUSSE CHOCOLAT

17/09/2021

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL

STEAK HACHÉ AU JUS

ÉPINARDS

ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON

RAISIN

24/09/2021

TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE

COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU

SEMOULE DU COUSCOUS

PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES

PRUNES

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.