



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 5 à 8



LUNDI

31/01/2022

LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
POMME BIO

07/02/2022

CHILI D'UZEL AU SOJA BIO
RIZ BIO
D'ACCOMPAGNEMENT
CAMEMBERT BIO
YAOURT AROMATISÉ

14/02/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUSCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
CLÉMENTINE

21/02/2022

STEAK HACHÉ AU JUS
LENTILLES A LA CRÈME
FONDU CARRÉ
POMME

MARDI

01/02/2022

PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
PETITS POIS BIO
COMTÉ DE CLÉRON
CR PE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE

08/02/2022

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE
BROCOLIS
BANANE

15/02/2022

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
ÉPINARDS
COOKIE D'UZEL

22/02/2022

TORTILLA OIGNONS
RATATOUILLE BIO
PETIT NOVA FRUIT BIO
KIWI

MER(CREDI

02/02/2022

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF MODE
POLENTA AU LAIT
CLÉMENTINE

09/02/2022

GRILLADE DE PORC AUX HERBES
PURÉE BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
ABRICOTS AU SIROP

16/02/2022

NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL
MINI CABRETTE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

23/02/2022

SALADE DE HARICOTS VERTS
BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES
GNOCCHIS
COMPOTE DE PECHES

JEUDI

03/02/2022

SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
NEMS AU POULET
RIZ THAÏ
CHINOISERIE A LA POMME

10/02/2022

ESCALOPE A LA CRÈME
CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

17/02/2022

POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO
TORSETTES BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES BIO

24/02/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL
TARTE AUX POMMES BIO

VENDREDI

04/02/2022

QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
PURÉE DE CAROTTES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

11/02/2022

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
KIWI BIO

18/02/2022

CHOU FLEUR EN SALADE
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
FRITES
ORANGE

25/02/2022

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL
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.