



PRIMAIRE

Semaines 6 à 9



LUNDI

03/02/2020

LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
GOUDA BIO
CLÉMENTINE

10/02/2020

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
BLANQUETTE DE DINDE
RIZ
CAMEMBERT
YAOURT AROMATISÉ

17/02/2020

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUSCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
FROMAGE BLANC VANILLE
PETITS BEURRE

MARDI

04/02/2020

SALADE DE PATES D'UZEL
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
FONDU CROC'LAIT
COMPOTE DE POIRES

11/02/2020

TABOULÉ D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE
BROCOLIS
TOMME BIO DE CLÉRON
BANANE

18/02/2020

SALADE DE RIZ D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL
CANCOILLOTTE A L'AIL
POIRE

MER(CREDI

05/02/2020

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
SAUTÉ DE BOEUF MODE
POLENTA AU LAIT
ROITELET
POMME

12/02/2020

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
GRILLADE DE PORC AUX HERBES
PURÉE
RACLETTE DE CLÉRON
POIRE AU SIROP

19/02/2020

COEUR DE SCAROLE
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
ÉPINARDS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

JEUDI

06/02/2020

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
CHOUROUTE GARNIE
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
CRÈPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE

13/02/2020

SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
NOUILLES SAUTÉES AU POULET
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE
ROCHER COCO D'UZEL

20/02/2020

VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA
COMTÉ BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

VENDREDI

07/02/2020

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
PURÉE DE CAROTTES
CANCOILLOTTE
COCKTAIL DE FRUITS

14/02/2020

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
COULOMMIERS
KIWI

21/02/2020

TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
FRITES
FRAIDOU
ORANGE

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.