



PRIMAIRE

Semaines 40 à 43



LUNDI

04/10/2021

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

11/10/2021

CHOU FLEUR BIO EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
RIZ BIO
CAMEMBERT
GATEAU D'UZEL AUX POMMES

18/10/2021

BETTERAVES ROUGES
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
GOUDA BIO
KIWI BIO

25/10/2021

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
PETIT MOULÉ NATURE
POIRE AU SIROP

MARDI

05/10/2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
STEAK HACHÉ BIO AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

12/10/2021

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
CHOUROUTE GARNIE
MUNSTER
POMME D'ALSACE

19/10/2021

CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
COULOMMIERS
COMPOTE DE POMMES BIO

26/10/2021

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL
COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU
SEMOULE DU COUSCOUS
COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

MER(CREDI

06/10/2021

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

13/10/2021

SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
LASAGNES AUX LÉGUMES
PETIT MOULÉ NATURE
BANANE BIO

20/10/2021

CR PE AU FROMAGE
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
ÉPINARDS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT VANILLE BIO

27/10/2021

SALADE DE POIREAUX D'UZEL
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
VACHE QUI RIT
TARTE D'UZEL AUX POMMES

JEUDI

07/10/2021

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

14/10/2021

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICION
POULET A LA CANCOILLOTTE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

21/10/2021

SALAMI
FILET DE COLIN A L'OSEILLE
RATATOUILLE & SEMOULE
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ

28/10/2021

OEUF MAYONNAISE
COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE
RACLETTE DE CLÉRON
ORANGE

VENDREDI

08/10/2021

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME BIO DE CLÉRON
POIRE

15/10/2021

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FRICADELLE & KETCHUP
FRITES
MIMOLETTE
SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS

22/10/2021

SALADE ICEBERG
TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
PETIT NOVA NATURE BIO
POMME BIO

29/10/2021

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
YAOURT NATURE SUCRÉ
BANANE

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.