



PRIMAIRE

Semaines 36 à 39



LUNDI

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

27/09/2021

SALADE GRECQUE D'UZEL

SAUTÉ DE POULET SAUCE
BASQUAISE

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

FROMAGE BLANC NATURE
BIO

COOKIE D'UZEL

MARDI

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 D'UZEL A LA
SEMOULE BIO

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

28/09/2021

SALADE DE TOMATES BIO

FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC

PURÉE BIO

FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK

POIRE

MER(CREDI

08/09/2021

SALADE DE CERVELAS D'UZEL

FILET DE HOKI SAUCE
AURORE

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

29/09/2021

SALADE DE POMMES DE
TERRE BIO

NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP

PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL

RACLETTE DE CLÉRON

POMME

JEUDI

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

30/09/2021

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU
& CORNICHON

SAUTÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS*

CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES

FONDU CARRÉ

GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
MOELLEUX D'UZEL A
L'ORANGE

VENDREDI

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

01/10/2021

COEUR DE SCAROLE

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN
D'UZEL

TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON

CRÈME DESSERT VANILLE

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.