



# PRIMAIRE

## Semaines 5 à 8



### LUNDI

**31/01/2022**

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

**07/02/2022**

BETTERAVES ROUGES  
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  
MAMIROLLE  
CLÉMENTINE

**21/02/2022**

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
STEAK HACHÉ AU JUS  
LENTILLES A LA CRÈME  
FONDU CARRÉ  
POMME

### MARDI

**01/02/2022**

SALADE DE PATES D'UZEL  
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 SEMOULÉ BIO  
FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE  
BROCOLIS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
BANANE

**15/02/2022**

SALADE DE RIZ D'UZEL  
FILET DE HOKI SAUCE CITRON  
ÉPINARDS  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
COOKIE D'UZEL

**22/02/2022**

SALADE MEXICAINE  
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  
FRAIDOU  
CLÉMENTINE

**09/02/2022**

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

**16/02/2022**

COEUR DE SCAROLE  
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  
RONDELÉ BIO  
COMPOTE DE PECHES

### JEUDI

**03/02/2022**

SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL  
NEMS AU POULET  
RIZ THAÏ  
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A L'ANANAS  
CHINOISERIE A LA POMME

**10/02/2022**

ROSETTE DE LYON & CORNICHON  
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**

VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  
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  
MINI BABYBEL BIO  
TARTE AUX POMMES BIO

### VENDREDI

**04/02/2022**

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  
QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN  
PURÉE DE CAROTTES  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

**11/02/2022**

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE  
SPAGHETTIS BOLOGNAISE  
COULOMMIERS  
KIWI BIO

**18/02/2022**

CHOU FLEUR EN SALADE  
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS  
FRITES  
FRAIDOU  
ORANGE

**25/02/2022**

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  
TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL  
RACLETTE DE CLÉRON  
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.