PRIMAIRE

Semaines 12 à 15

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/03/2022 CHOU FLEUR EN SALADE GRATIN PAYSAN D'UZEL SAINT MORET BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	**22/03/2022** TABOULÉ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	**23/03/2022** SALADE DE PATES D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS MINI BABYBEL BIO POMME BIO	**24/03/2022** CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT CHOUQUETTES	**25/03/2022** MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
28/03/2022 SALADE COLESLAW D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE COQUILLETTES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	**29/03/2022** SALADE DE HARICOTS VERTS BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	**30/03/2022** SALADE ITALIENNE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT AROMATISÉ MADELEINE BIO	**31/03/2022** SALADE DE CAROTTES D'UZEL A LA MAROCAINE PAELLA RIZ PAELLA COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	**01/04/2022** PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO
04/04/2022 TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO EDAM BIO OEUF A LA NEIGE	**05/04/2022** BETTERAVES ROUGES SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL PETIT NOVA FRUIT BIO POIRE	**06/04/2022** CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES BIO	**07/04/2022** SALADE AUX PATES BIO POISSON A LA BORDELAISE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CROCLAIT RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	**08/04/2022** SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE & GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
11/04/2022 MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE	**12/04/2022** RADIS BEURRE LASAGNES AUX LÉGUMES EMMENTAL BIO POMME BIO	**13/04/2022** SALADE OLIVIER D'UZEL ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES COURGETTES BÉCHAMEL D'UZEL CANCOILLOTTE FLAN NAPPÉ	**14/04/2022** PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON ROTI DE VEAU AU THYM HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX GRIOTTES & OEUF DE PÂQUES	**15/04/2022** CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE CAMEMBERT KIWI

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 ?uf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.