



# PRIMAIRE

## Semaines 9 à 12



### LUNDI

28/02/2022

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE  
POMMES PERSILLÉES BIO  
COMTÉ BIO DE CLÉRON  
COMPOTE DE POMMES

07/03/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE  
PURÉE BIO  
VACHE QUI RIT BIO  
CLÉMENTINE

14/03/2022

LENTILLES EN SALADE  
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
KIWI BIO

21/03/2022

CHOU FLEUR EN SALADE  
GRATIN PAYSAN D'UZEL  
SAINT MORET BIO  
COMPOTE POMME FRAMBOISE

### MARDI

01/03/2022

ROSETTE DE LYON & CORNICHON  
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE  
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  
CAMEMBERT BIO  
BUGNES DE CARNAVAL

08/03/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  
HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE  
RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT  
ST VERNIER DE CLÉRON  
YAOURT AUX FRUITS

15/03/2022

CRÈME AU FROMAGE  
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES  
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
POMME

22/03/2022

TABOULÉ D'UZEL  
BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS  
CAROTTES BIO A LA CRÈME  
COMTÉ DE CLÉRON  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

### MER(CREDI

02/03/2022

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  
FILET DE POULET  
BROCOLIS  
MAMIROLLE  
BANANE BIO

09/03/2022

SALADE OLIVIER BIO  
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  
EMMENTAL  
POIRE

16/03/2022

BETTERAVES ROUGES  
FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE  
PENNES RIGATE BIO  
FRAIDOU  
FLAN NAPPÉ

23/03/2022

SALADE DE PATES D'UZEL  
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES  
ÉPINARDS  
MINI BABYBEL BIO  
POMME BIO

### JEUDI

03/03/2022

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  
COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE  
PETIT LOUIS  
ORANGE BIO

10/03/2022

SOUPE DE POTIRON  
LASAGNES DE BOEUF  
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ  
TARTE FLAN D'UZEL

17/03/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL  
POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO  
COOKIE

24/03/2022

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  
CROUSTI DE POISSON  
RATATOUILLE & RIZ  
CAMEMBERT  
CHOUQUETTES

### VENDREDI

04/03/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  
POISSON A LA BORDELAISE  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
KIWI

11/03/2022

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
EDAM BIO  
BANANE BIO

18/03/2022

COEUR DE SCAROLE  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
CANCOILLOTTE A L'AIL  
OEUF A LA NEIGE

25/03/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO 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.