



PRIMAIRE

Semaines 22 à 25



LUNDI

30/05/2022

RADIS BEURRE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE
HARICOTS COCOS AU JUS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
MOUSSE CHOCOLAT

06/06/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL
FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES

13/06/2022

SALADE DE HARICOTS VERTS
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
MINI GOUDA
KIWI

20/06/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
RIZ BIO
CAMEMBERT
COMPOTE DE PECHES

MARDI

31/05/2022

BETTERAVES ROUGES
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
TOMME BIO DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES BIO

07/06/2022

SALADE DE PATES D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

14/06/2022

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
PALETTE BRAISÉE
POMMES NOISETTES
COMTÉ DE CLÉRON
NECTARINE

21/06/2022

BETTERAVES ROUGES
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PRÉPAILLOU BIO
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

MER(CREDI

01/06/2022

LENTILLES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF MODE
CAROTTES PERSILLÉES
CAMEMBERT
BANANE BIO

08/06/2022

ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES
GRILLADE DE PORC AUX HERBES
COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
SAINT MORET BIO
CHOUQUETTES

15/06/2022

SALADE DE TOMATES & MAIS
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

22/06/2022

RADIS BEURRE
ROSBEEF FROID & MOUTARDE
LENTILLES EN SALADE
COMTÉ DE CLÉRON
BANANE

JEUDI

02/06/2022

SALADE DE TOMATES
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
PETITS POIS
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE
MADELEINE BIO

09/06/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
CHILI CON CARNÉ D'UZEL
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT NOVA FRUIT BIO
PECHE

16/06/2022

MELON
SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO
FROMAGE BLANC NATURE BIO
TARTE D'UZEL AU CITRON

23/06/2022

SALADE DE TOMATES & MAIS
COUSCOUS MERGUEZ
SEMOULE DU COUSCOUS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
SALADE DE FRUITS

VENDREDI

03/06/2022

COEUR DE SCAROLE
JAMBON BLANC FROID
GRATIN DE COQUILLETES
PETIT LOUIS
POMME

10/06/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
OMELETTE BIO
RATATOUILLE BIO & GNOCCHIS
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ABRICOTS

17/06/2022

TABOULÉ D'UZEL
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
PURÉE DE CÉLERI
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
FRAISES

24/06/2022

CR PE AU FROMAGE
CROUSTI DE POISSON
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL
PETIT NOVA FRUIT BIO
CERISES

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.