



PRIMAIRE

Semaines 40 à 43



LUNDI

03/10/2022

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO
YAOURT NATURE SUCRÉ
KIWI

10/10/2022

CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS
SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE

17/10/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS
HARICOTS COCOS A LA TOMATE
GOUDA BIO
KIWI BIO

MARDI

04/10/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
STEAK HACHÉ BIO AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

11/10/2022

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN
SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
RONDELÉ BIO
POMME GRANNY

18/10/2022

CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
COULOMMIERS
COMPOTE DE POMMES BIO

MERCRIDI

05/10/2022

TABOULÉ D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME
BROCOLIS
PETIT LOUIS
COMPOTE DE PÉCHES

12/10/2022

SALADE ICEBERG
LASAGNES DE BOEUF
COEUR DE BLEU CRÉMEUX
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

19/10/2022

CR PE AU FROMAGE
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
ÉPINARDS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT VANILLE BIO

JEUDI

06/10/2022

SALADE PANACHÉE
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
LENTILLES A LA CRÈME
COMTÉ DE CLÉRON
TARTE D'UZEL AUX POMMES

13/10/2022

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
MOQUECA D'UZEL
MAMIROLLE
COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

20/10/2022

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON
FILET DE COLIN A L'OSEILLE
RATATOUILLE & RIZ
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ

VENDREDI

07/10/2022

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME BIO DE CLÉRON
PRUNES

14/10/2022

SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
FRICADELLE & KETCHUP
FRITES
VACHE QUI RIT BIO
RAISIN

21/10/2022

COEUR DE SCAROLE
OMELETTE BIO SAUCE MORNAY
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POMME BIO

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.