



PRIMAIRE

Semaines 36 à 39



LUNDI

05/09/2022

PÉTALES DES CHAMPS
CRÉMEUX D'UZEL

STEAK VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL

1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ

COCKTAIL DE FRUITS

12/09/2022

SALADE DE HARICOTS
ROUGES/MAIS

PAUPIETTE DU PECHEUR
CRÈME DE MOULES

CAROTTES VICHY D'UZEL

VACHE QUI RIT BIO

COMPOTE DE POIRES

19/09/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL

ROTI DE DINDE A LA
MOUTARDE

BROCOLIS & POMMES
PERSILLÉES D'UZEL

EDAM

KIWI

26/09/2022

SALADE GRECQUE D'UZEL

ROTI DE PORC SUPÉRIEUR
AUX ÉPICES

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

FROMAGE BLANC NATURE
BIO

CAKE ROCHER A LA
FRAMBOISE

MARDI

06/09/2022

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE

SAUTÉ DE POULET BIO AU
CURRY

FRITES

TOMME BIO DE CLÉRON

KIWI

13/09/2022

TABOULÉ D'UZEL

PALETTE A LA DIABLE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

YAOURT DE FRANCHE COMTÉ
NATURE SUCRÉ

POMME

20/09/2022

BETTERAVES ROUGES BIO

OMELETTE BIO SAUCE
CRÈME AUX HERBES

RATATOUILLE NIÇOISE

COMTÉ BIO DE CLÉRON

RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

27/09/2022

SALADE DE TOMATES BIO

FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC

PURÉE BIO

FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK

POIRE

MER(CREDI

07/09/2022

SALADE CHIRAZI D'UZEL

FILET DE HOKI SAUCE
AURORE

CHOU FLEUR PERSILLÉ

MAMIROLLE

CHOOKIE PÉPITES DE
CHOCOLAT

14/09/2022

SALADE PANACHÉE

LÉGUMINEUSES A LA
TOMATE CONCASSÉE

TORSETTES BIO
D'ACCOMPAGNEMENT

PETIT MOULÉ NATURE

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

21/09/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

RAVIOLIS EN GRATIN

FRAIDOU

PECHE AU COULIS

28/09/2022

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL

NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP

PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL

RACLETTE DE CLÉRON

POMME

JEUDI

08/09/2022

COEUR DE SCAROLE

GRATIN CAMPAGNARD
D'UZEL

CARRÉ FRAIS BIO

POIRE

15/09/2022

SALADE AUX LÉGUMES
D'UZEL SAUCE VIERGE

SAUCISSE DE MORTEAU IGP
AU JUS

POMMES VAPEUR D'UZEL

ÉCORCE DE SAPIN BIO DE
CLÉRON

LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

22/09/2022

SALADE AUX PATES BIO

POISSON PANÉ CITRON

COURGETTES D'UZEL

CAMEMBERT

COOKIE D'UZEL

29/09/2022

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU
& CORNICION

SAUTÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS*

CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES

FONDU CARRÉ

GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
MOELLEUX D'UZEL A
L'ORANGE

VENDREDI

09/09/2022

PIZZA D'UZEL POULET CURRY

BOEUF BRAISÉ AU JUS

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

CAMEMBERT

MOUSSE CHOCOLAT

16/09/2022

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL

STEAK HACHÉ AU JUS

ÉPINARDS

CANCOILLOTTE IGP A L'AIL

RAISIN

23/09/2022

TERRINE DE POISSONS &
MAYONNAISE

COUSCOUS BOULETTES

SEMOULE DU COUSCOUS

PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES

PRUNES

30/09/2022

COEUR DE SCAROLE

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN
D'UZEL

TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON

CRÈME DESSERT VANILLE

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.