



PRIMAIRE

Semaines 45 à 48



LUNDI

07/11/2022

LENTILLES VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
MARMITE DE LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
ORANGE BIO

14/11/2022

CHOU FLEUR BIO EN SALADE
GRILLADE DE PORC AUX HERBES
GNOCCHIS BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POMME

21/11/2022

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICION
FILET DE COLIN A L'ANETH
PETITS POIS CAROTTES
PRÉPAILLOU BIO
COMPOTE DE FRUITS

28/11/2022

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE
PURÉE BIO
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POIRE BIO

MARDI

08/11/2022

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
LASAGNES AUX LÉGUMES
TOMME BIO DE CLÉRON
COMPOTE POMME FRAMBOISE

15/11/2022

SALADE OLIVIER D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT
BANANE

22/11/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
SAUTÉ DE POULET CHASSEUR
FRITES
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

29/11/2022

OEUF MAYONNAISE
PALETTE BRAISÉE
LENTILLES A LA CRÈME
CHANTENEIGE BIO
SALADE DE FRUITS

MER(CREDI

09/11/2022

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS
CAROTTES BIO PERSILLÉES
FONDU CARRÉ
BANANE BIO

16/11/2022

ACCRAS DE MORUE & CITRON
FILET DE POULET
ÉPINARDS
EMMENTAL
GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS

23/11/2022

VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL
OMELETTE A LA SAUCE TOMATE
PENNES RIGATE BIO
CAMEMBERT BIO
ANANAS AU SIROP

30/11/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE
RIZ BIO
CARRÉ FRAIS
CRÈME DESSERT VANILLE

JEUDI

10/11/2022

SALADE TEXAS
CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE & SEMOULE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE

17/11/2022

SALADE ICEBERG
SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS
POMMES VAPEUR D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP
PANNA COTTA DE MAMIROLLE

24/11/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
FRAIDOU
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT

01/12/2022

SOUPE DE POTIRON
TORTIS SÉTOISE D'UZEL
COMTÉ BIO DE CLÉRON
CLÉMENTINE

VENDREDI

11/11/2022

BETTERAVES ROUGES
GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
CLÉMENTINE

18/11/2022

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA
VACHE QUI RIT
CLÉMENTINE

25/11/2022

SALADE DE RIZ D'UZEL
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
BANANE

02/12/2022

CHOU FLEUR EN SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
DONUT SUCRE

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.