



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 48 à 51



LUNDI

29/11/2021

STEAK HACHÉ SAUCE A
L'ÉCHALOTE

PURÉE BIO

TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON

POIRE

06/12/2021

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE

RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO

BONHOMME DE LA SAINT
NICOLAS

13/12/2021

GRILLARDIN DE VEAU SAUCE
TOMATE

POMMES PERSILLÉES D'UZEL

BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON

KIWI BIO

20/12/2021

FILET DE COLIN A
L'ESTRAGON

CAROTTES VICHY D'UZEL

YAOURT NATURE

MADELEINE

MARDI

30/11/2021

PALETTE BRAISÉE

LENTILLES A LA CRÈME

CHANTENEIGE BIO

SOUPE DE FRUITS AUX
SPÉCULOS

07/12/2021

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD
IGP AU JUS

FRITES

CANCOILLOTTE A L'AIL

FROMAGE BLANC AUX
FRUITS

14/12/2021

SALADE AUX PATES BIO

ROTI DE PORC SUPÉRIEUR
AUX ÉPICES

CHOU FLEUR PERSILLÉ

COMPOTE DE POMMES BIO

21/12/2021

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL

NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP

JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL

ORANGE

MER(CREDI

01/12/2021

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

TOMATE FARCIE, COULIS DE
TOMATE

RIZ BIO

CRÈME DESSERT VANILLE

08/12/2021

PIZZA D'UZEL AUX 4
FROMAGES

CORDON BLEU DE DINDE &
KETCHUP

ÉPINARDS

ORANGE

15/12/2021

SOUPE DE POTIRON

LASAGNES AUX LÉGUMES

CLÉMENTINE

22/12/2021

VELOUTÉ DE CHOU FLEUR

SAUTÉ DE BOEUF MODE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

GATEAU DE SEMOULE AU
CARAMEL

JEUDI

02/12/2021

SOUPE DE POTIRON

TORTIS SÉTOISE D'UZEL

CLÉMENTINE

09/12/2021

FILET DE POULET SAUCE
CHASSEUR

PETITS POIS

YAOURT NATURE BIO SUCRÉ

GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AUX ABRICOTS

16/12/2021

MOUSSE SUPERIEURE &
ABRICOT SEC

SAUTÉ DE CANARD
FORESTIER*

SPAETZLE

BUCHE D'UZEL AUX DEUX
CHOCOLATS & BOULES DE
NOËL

23/12/2021

COQUILLETES BIO A LA
CRÈME DE LÉGUME & AU
SOJA

PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES

POIRE

VENDREDI

03/12/2021

GALETTE DE BOULGOUR A
LA MEXICAINE

CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

BANANE BIO

10/12/2021

BRANDADE DE POISSON AU
LAIT BIO

GOUDA BIO

POMME BIO

17/12/2021

CROUSTI DE POISSON

RATATOUILLE & GNOCCHIS

FONDU CROCLAIT BIO

FLAN NAPPÉ

24/12/2021

ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE
LONGEVILLE AU JUS

FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE

CAMEMBERT

CLÉMENTINE

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.