



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 1 à 4



LUNDI

03/01/2022

SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ BIO AU JUS
PETITS POIS
FLAN NAPPÉ

10/01/2022

FILET DE COLIN SAUCE
AURORE
SEMOULE BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
QUARTIERS DE POMMES
SAUCE CARAMEL

17/01/2022

BRANDADE DE POISSON
TOMME BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE

24/01/2022

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
POMMES PERSILLÉES BIO
CLÉMENTINE

MARDI

04/01/2022

GRILLADE DE PORC AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
CLÉMENTINE

11/01/2022

SALADE AUX PATES BIO
BOEUF BRAISÉ AUX
CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS
CRÈME DESSERT CHOCOLAT
BIO

18/01/2022

TABOULÉ D'UZEL
TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
CLÉMENTINE

25/01/2022

CR PE AU FROMAGE
POISSON PANÉ CITRON
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL
POMME

MER(CREDI

05/01/2022

SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CARRÉ
POIRE

12/01/2022

FEUILLETÉ AU FROMAGE
BOULETTES D'AGNEAU
SAUCE TOMATE
BROCOLIS
BANANE BIO

19/01/2022

SOUPE DE POTIRON
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
COMPOTE DE POMMES BIO

26/01/2022

COLOMBO DE PORC
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

JEUDI

06/01/2022

SALADE DE CERVELAS D'UZEL
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
RATATOUILLE BIO & RIZ
BANANE

13/01/2022

VELOUTÉ DE CAROTTES
D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES
TARTE D'UZEL AU CITRON

20/01/2022

TARTIFLETTE D'UZEL
DÉLICE EMMENTAL
CRÈME DE FROMAGE BLANC
D'UZEL A LA MYRTILLE

27/01/2022

ROTI DE DINDE A LA
MOUTARDE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SAINT PAULIN BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT

VENDREDI

07/01/2022

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
COQUILLETES BIO A LA
TOMATE & AU SOJA
GALETTE DES ROIS D'UZEL

14/01/2022

SAUTÉ DE POULET SAUCE
BASQUAISE
GNOCCHIS
MAMIROLLE
KIWI

21/01/2022

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
POIRE

28/01/2022

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
GRATIN A L'ANCIENNE
D'UZEL
BANANE

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.