



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 9 à 12



LUNDI

28/02/2022

ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE
POMMES PERSILLÉES BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES

07/03/2022

FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE
PURÉE BIO
VACHE QUI RIT BIO
CLÉMENTINE

14/03/2022

SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI BIO

21/03/2022

GRATIN PAYSAN D'UZEL
SAINT MORET BIO
COMPOTE POMME FRAMBOISE

MARDI

01/03/2022

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
BUGNES DE CARNAVAL

08/03/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE
RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
YAOURT AUX FRUITS

15/03/2022

CRÈME AU FROMAGE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
POMME

22/03/2022

TABOULÉ D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS
CAROTTES BIO A LA CRÈME
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

MER(CREDI

02/03/2022

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE POULET
BROCOLIS
BANANE BIO

09/03/2022

CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
EMMENTAL
POIRE

16/03/2022

FILET DE HOKI SAUCE AURORE
PENNES RIGATE BIO
FRAIDOU
FLAN NAPPÉ

23/03/2022

SALADE DE PATES D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES
ÉPINARDS
POMME BIO

JEUDI

03/03/2022

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE
ORANGE BIO

10/03/2022

SOUPE DE POTIRON
LASAGNES DE BOEUF
TARTE FLAN D'UZEL

17/03/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO
COOKIE

24/03/2022

CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE & RIZ
CAMEMBERT
CHOUQUETTES

VENDREDI

04/03/2022

POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
KIWI

11/03/2022

CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
CAROTTES BIO PERSILLÉES
EDAM BIO
BANANE BIO

18/03/2022

COEUR DE SCAROLE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
OEUF A LA NEIGE

25/03/2022

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
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.