



PRIMAIRE

Semaines 9 à 12



LUNDI

27/02/2023

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE
POMMES PERSILLÉES BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES

06/03/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
POISSON A LA BORDELAISE
PURÉE BIO
VACHE QUI RIT BIO
CLÉMENTINE

13/03/2023

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

20/03/2023

CHOU FLEUR EN SALADE
TARTIFLETTE D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME BIO

MARDI

28/02/2023

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
ÉPINARDS
CAMEMBERT BIO
MOUSSE CHOCOLAT

07/03/2023

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

14/03/2023

CR PE AU FROMAGE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
POMME

21/03/2023

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

MER(CREDI

01/03/2023

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

08/03/2023

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

15/03/2023

BETTERAVES ROUGES
FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE
PENNES RIGATE BIO
FRAIDOU
FLAN NAPPÉ

22/03/2023

SALADE AUX PATES BIO
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES
ÉPINARDS
MINI BABYBEL BIO
COMPOTE POMME FRAMBOISE

JEUDI

02/03/2023

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE
PETIT LOUIS
ORANGE BIO

09/03/2023

SALADE MIXTE
LASAGNES DE BOEUF
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ
TARTE FLAN D'UZEL

16/03/2023

SALADE COLESLAW D'UZEL
RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL*
FRITES
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE
APPLE CAKE D'UZEL

23/03/2023

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL
CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE & RIZ
CAMEMBERT BIO
CHOUQUETTES

VENDREDI

03/03/2023

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
FROMAGE BLANC NATURE BIO
KIWI

10/03/2023

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
CAROTTES BIO PERSILLÉES
EDAM BIO
BANANE BIO

17/03/2023

SOUPE DE POTIRON
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
OEUF A LA NEIGE

24/03/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
SAINT MORET BIO
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.