



PRIMAIRE

Semaines 13 à 16



LUNDI

27/03/2023

SALADE COLESLAW D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL AU JUS
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
FRAIDOU
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL

03/04/2023

TABOULÉ D'UZEL
SPICY DE POULET & KETCHUP
BROCOLIS
EDAM BIO
OEUF A LA NEIGE

10/04/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE POULET A LA BASQUAISE
CAROTTES VICHY D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT

17/04/2023

SALADE DE HARICOTS VERTS
COQUILLETES AU POULET & FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE BIO
COMPOTE DE FRUITS

MARDI

28/03/2023

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES
GRATIN DE COQUILLETES
YAOURT AROMATISÉ
POIRE

04/04/2023

BETTERAVES ROUGES
SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL
PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME

11/04/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
LASAGNES AUX LÉGUMES
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME

18/04/2023

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT
VACHE QUI RIT
POIRE

MER(CREDI

29/03/2023

RADIS BEURRE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
MAMIROLLE
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

05/04/2023

CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE
PURÉE BIO
COULOMMIERS
COMPOTE DE PECHES

12/04/2023

SALADE OLIVIER D'UZEL
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
COURGETTES BÉCHAMEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ

19/04/2023

SALADE PANACHÉE
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
CARRÉ FRAIS BIO
PALET BRETON D'UZEL

JEUDI

30/03/2023

COEUR DE SCAROLE
PAELLA
RIZ PAELLA
COMTÉ BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

06/04/2023

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICION
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
PRÉPAILLOU BIO
BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUF DE PÂQUES

13/04/2023

FEUILLETÉ AU FROMAGE
FILET DE HOKI A LA CRÈME
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT
COMPOTE DE POMMES BIO

20/04/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
ÉPINARDS
COMTÉ DE CLÉRON
VELOUTÉ FRUIX

VENDREDI

31/03/2023

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI BIO

07/04/2023

SALADE AUX PATES BIO
TORTILLA OIGNONS
RATATOUILLE NIÇOISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE BIO

14/04/2023

SALADE ICEBERG
POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO
KIWI

21/04/2023

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
COUSCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
MINI CABRETTE
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.