



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 39 à 42



LUNDI

27/09/2021

SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
COOKIE D'UZEL

04/10/2021

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA
KIWI

11/10/2021

CHOU FLEUR BIO EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
RIZ BIO
GATEAU D'UZEL AUX POMMES

18/10/2021

GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
GOUDA BIO
KIWI BIO

MARDI

28/09/2021

SALADE DE TOMATES BIO
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
PURÉE BIO
POIRE

05/10/2021

STEAK HACHÉ BIO AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

12/10/2021

CHOUROUTE GARNIE
MUNSTER
POMME D'ALSACE

19/10/2021

CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
COMPOTE DE POMMES BIO

MER(CREDI

29/09/2021

NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

06/10/2021

TABOULÉ D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME
BROCOLIS
COMPOTE DE PECHES

13/10/2021

SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
LASAGNES AUX LÉGUMES
BANANE BIO

20/10/2021

CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
ÉPINARDS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT VANILLE BIO

JEUDI

30/09/2021

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE

07/10/2021

CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
LENTILLES A LA CRÈME
COMTÉ DE CLÉRON
TARTE D'UZEL AUX POMMES

14/10/2021

POULET A LA CANCOILLOTTE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

21/10/2021

FILET DE COLIN A L'OSEILLE
RATATOUILLE & SEMOULE
TOMME BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ

VENDREDI

01/10/2021

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

08/10/2021

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
POIRE

15/10/2021

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FRICADELLE & KETCHUP
FRITES
SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS

22/10/2021

TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
PETIT NOVA NATURE BIO
POMME BIO

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.