



PRIMAIRE

Semaines 7 à 10



LUNDI

12/02/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUSCOUS MERGUEZ
SEMOULE DU COUSCOUS
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

19/02/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO
TORSETTES BIO
VACHE QUI RIT BIO
POMME

26/02/2024

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

04/03/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
PENNES CARBONARA D'UZEL
VACHE QUI RIT BIO
ORANGE

MARDI

13/02/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
ÉPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
BUGNES DE CARNAVAL

20/02/2024

SALADE MIXTE
HACHIS PARMENTIER D'UZEL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE

27/02/2024

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
CAMEMBERT
GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

05/03/2024

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE
PURÉE BIO
SAINT VERNIER DE CLÉRON
YAOURT AUX FRUITS

MERCRE

14/02/2024

COEUR DE SCAROLE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
MINI CABRETTE
POMME

21/02/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS
FILET DE COLIN AUX OLIVES
RIZ BIO
RONDELÉ BIO
COMPOTE DE PECHES

28/02/2024

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

06/03/2024

SALADE OLIVIER D'UZEL
NOISSETTES DE POULET A LA COMTOISE
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
EMMENTAL
POIRE

JEUDI

15/02/2024

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
COMTÉ BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

22/02/2024

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
MINI BABYBEL BIO
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

29/02/2024

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

07/03/2024

SALADE MIXTE
CHILI CON CARNÉ D'UZEL
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ
FLAN PARISIEN D'UZEL

VENDR

16/02/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
GNOCCHIS
FRAIDOU
ORANGE

23/02/2024

LENTILLES EN SALADE
SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
RATATOUILLE NIÇOISE
RACLETTE DE CLÉRON
CLÉMENTINE

01/03/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE
ÉPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE BIO
KIWI

08/03/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
CAROTTES BIO PERSILLÉES
EDAM BIO
BANANE 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.