



# PRIMAIRE SANS PORC

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  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
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

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
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 CARAMEL

29/02/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  
COQUILLETES 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.