



PRIMAIRE

Semaines 43 à 46



LUNDI

25/10/2021

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
PETIT MOULÉ NATURE
POIRE AU SIROP

01/11/2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT NATURE SUCRÉ
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

08/11/2021

LENTILLES VINAIGRETTE
ROTI DE VEAU AU THYM
MARMITE DE LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
ORANGE BIO

15/11/2021

CHOU FLEUR BIO EN SALADE
GRILLADE DE PORC AUX HERBES
GNOCCHIS BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POMME

MARDI

26/10/2021

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU
SEMOULE DU COUSCOUS
COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

02/11/2021

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO
GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

09/11/2021

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
LASAGNES AUX LÉGUMES
TOMME BIO DE CLÉRON
COMPOTE POMME FRAMBOISE

16/11/2021

SALAMI
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT
OREILLONS D'ABRICOTS

MER(CREDI

27/10/2021

SALADE DE POIREAUX D'UZEL
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
VACHE QUI RIT
TARTE D'UZEL AUX POMMES

03/11/2021

TABOULÉ D'UZEL
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON
BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
PÊCHE AU COULIS

10/11/2021

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
CAROTTES BIO PERSILLÉES
FONDU CARRÉ
BANANE BIO

17/11/2021

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
POULET ROTI AU JUS
ÉPINARDS
EMMENTAL
TARTE D'UZEL AUX POIRES

JEUDI

28/10/2021

OEUF MAYONNAISE
COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE
RACLETTE DE CLÉRON
ORANGE

04/11/2021

SOUPE DE POTIRON
RAVIOLIS A LA TOMATE
CAMEMBERT
KIWI

11/11/2021

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
POISSON A LA BORDELAISE
RATATOUILLE & SEMOULE
CANCOILLOTTE
OEUF A LA NEIGE

18/11/2021

SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK
SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING
PURÉE DE POTIRON
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE
DONUT SUCRE

VENDREDI

29/10/2021

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
YAOURT NATURE SUCRÉ
BANANE

05/11/2021

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
EDAM
ROCHER COCO D'UZEL

12/11/2021

BETTERAVES ROUGES
GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE
CLÉMENTINE

19/11/2021

CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE
TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA
VACHE QUI RIT
CLÉMENTINE

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.