



# PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 37 à 40



## LUNDI

07/09/2020

PÉTALES DES CHAMPS  
CRÉMEUX D'UZEL  
STEAK VÉGÉTAL AU JUS  
TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  
COCKTAIL DE FRUITS

14/09/2020

SALADE DE HARICOTS  
ROUGES/MAIS  
SAUMON A L'OSEILLE  
CAROTTES VICHY D'UZEL  
COMPOTE DE POIRES

21/09/2020

SALADE COLESLAW D'UZEL  
ESCALOPE DE DINDE SAUCE  
MOUTARDE  
GALETTES DE POMMES DE  
TERRE & LÉGUMES  
KIWI

28/09/2020

FILET DE POULET A LA  
TOMATE  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FROMAGE BLANC NATURE  
BIO  
COOKIE D'UZEL

## MARDI

08/09/2020

FILET DE POULET AU CURRY  
FRITES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
KIWI

15/09/2020

TABOULÉ D'UZEL  
PALETTE A LA DIABLE  
BROCOLIS  
POMME

22/09/2020

OMELETTE SAUCE CRÈME  
AUX HERBES  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
COMTÉ BIO DE CLÉRON  
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

29/09/2020

PETITS CUBES DE  
BETTERAVES ROUGES  
FILET DE COLIN SAUCE AU  
BEURRE BLANC  
PURÉE  
POIRE

## MERCREDI

09/09/2020

FILET DE HOKI SAUCE  
AURORE  
CHOU FLEUR PERSILLÉ  
MAMIROLLE  
GATEAU D'UZEL AUX  
POMMES

16/09/2020

TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
CANCOILLOTTE A L'AIL  
RAISIN

23/09/2020

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
RAVIOLIS EN GRATIN  
PECHE AU COULIS

30/09/2020

NUGGETS DE VOLAILLE &  
KETCHUP  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &  
PERSIL  
RACLETTE DE CLÉRON  
CRÈME D'UZEL AUX  
GRIOTTES

## JEUDI

10/09/2020

SALADE MIXTE  
GRATIN CAMPAGNARD  
D'UZEL  
POIRE

17/09/2020

BLANC DE VOLAILLE À LA  
CRÈME & À L'ARBOIS  
TRADITION  
POMMES BOULANGÈRES  
D'UZEL  
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE  
CLÉRON  
TIRAMISU D'UZEL AU PAIN  
D'ÉPICES

24/09/2020

SALADE DE PATES D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
COURGETTES D'UZEL  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,  
MOELLEUX D'UZEL A  
L'ORANGE

01/10/2020

SAUTÉ DE BOEUF AUX  
CHAMPIGNONS  
CAROTTES D'UZEL  
PERSILLÉES  
FONDU CARRÉ  
BANANE

## VENDREDI

11/09/2020

PIZZA D'UZEL AUX 4  
FROMAGES  
STEAK HACHÉ AU JUS  
ÉPINARDS  
MOUSSE CHOCOLAT

18/09/2020

SALADE DE RIZ D'UZEL  
SAUTÉ DE BOEUF MODE  
PETITS POIS CAROTTES  
FROMAGE BLANC VANILLE

25/09/2020

COUSCOUS MERGUEZ  
SEMOULE DU COUSCOUS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES  
HERBES  
PRUNES

02/10/2020

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
D'UZEL  
CRÈME DE BREBIS  
POMME

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.



## LUNDI

07/09/2020

PÉTALES DES CHAMPS  
CRÉMEUX D'UZEL

STEAK VÉGÉTAL AU JUS

TRIO DE LÉGUMES D'UZEL

COCKTAIL DE FRUITS

14/09/2020

SALADE DE HARICOTS  
ROUGES/MAIS

SAUMON A L'OSEILLE

CAROTTES VICHY D'UZEL

COMPOTE DE POIRES

21/09/2020

SALADE COLESLAW D'UZEL

CR PES AU FROMAGE

GALETTES DE POMMES DE  
TERRE & LÉGUMES

KIWI

28/09/2020

OMELETTE SAUCE MORNAY

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

FROMAGE BLANC NATURE  
BIO

COOKIE D'UZEL

## MARDI

08/09/2020

OMELETTE A LA SAUCE  
TOMATE

FRITES

TOMME BIO DE CLÉRON

KIWI

15/09/2020

TABOULÉ D'UZEL

POIS CHICHE A LA  
PROVENÇALE

BROCOLIS

POMME

22/09/2020

OMELETTE SAUCE CRÈME  
AUX HERBES

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

COMTÉ BIO DE CLÉRON

RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

29/09/2020

PETITS CUBES DE  
BETTERAVES ROUGES

FILET DE COLIN SAUCE AU  
BEURRE BLANC

PURÉE

POIRE

## MERCREDI

09/09/2020

FILET DE HOKI SAUCE  
AURORE

CHOU FLEUR PERSILLÉ

MAMIROLLE

GATEAU D'UZEL AUX  
POMMES

16/09/2020

TORTILLA OIGNONS

RATATOUILLE NIÇOISE

CANCOILLOTTE A L'AIL

RAISIN

23/09/2020

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE

LASAGNES AUX LÉGUMES

PECHE AU COULIS

30/09/2020

PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN

PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &  
PERSIL

RACLETTE DE CLÉRON

CRÈME D'UZEL AUX  
GRIOTTES

## JEUDI

10/09/2020

SALADE MIXTE

GRATIN CAMPAGNARD  
D'UZEL AUX OEUFS

POIRE

17/09/2020

OMELETTE SAUCE MORNAY

POMMES BOULANGÈRES  
D'UZEL

ÉCORCE DE SAPIN BIO DE  
CLÉRON

TIRAMISU D'UZEL AU PAIN  
D'ÉPICES

24/09/2020

SALADE DE PATES D'UZEL

POISSON PANÉ CITRON

COURGETTES D'UZEL

GATEAU D'ANNIVERSAIRE,  
MOELLEUX D'UZEL A  
L'ORANGE

01/10/2020

HARICOTS COCOS A LA  
TOMATE

CAROTTES D'UZEL  
PERSILLÉES

FONDU CARRÉ

BANANE

## VENDREDI

11/09/2020

PIZZA D'UZEL AUX 4  
FROMAGES

POISSON A LA BORDELAISE

ÉPINARDS

MOUSSE CHOCOLAT

18/09/2020

SALADE DE RIZ D'UZEL

FILET DE COLIN SAUCE  
CITRON

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE BLANC VANILLE

25/09/2020

QUENELLE DE BROCHET  
SAUCE CRUSTACÉS

LÉGUMES & SEMOULE DE  
COUSCOUS

PETIT MOULÉ AIL & FINES  
HERBES

PRUNES

02/10/2020

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
D'UZEL

CRÈME DE BREBIS

POMME

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.





## LUNDI

07/09/2020

PÉTALES DES CHAMPS  
CRÉMEUX D'UZEL  
STEAK VÉGÉTAL AU JUS  
TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  
COCKTAIL DE FRUITS

14/09/2020

SALADE DE HARICOTS  
ROUGES/MAIS  
SAUMON A L'OSEILLE  
CAROTTES VICHY D'UZEL  
COMPOTE DE POIRES

21/09/2020

SALADE COLESLAW D'UZEL  
ESCALOPE DE DINDE SAUCE  
MOUTARDE  
GALETTES DE POMMES DE  
TERRE & LÉGUMES  
KIWI

28/09/2020

FILET DE POULET A LA  
TOMATE  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FROMAGE BLANC NATURE  
BIO  
COOKIE D'UZEL

## MARDI

08/09/2020

FILET DE POULET AU CURRY  
FRITES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
KIWI

15/09/2020

TABOULÉ D'UZEL  
FILET DE POULET  
BROCOLIS  
POMME

22/09/2020

OMELETTE SAUCE CRÈME  
AUX HERBES  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
COMTÉ BIO DE CLÉRON  
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

29/09/2020

PETITS CUBES DE  
BETTERAVES ROUGES  
FILET DE COLIN SAUCE AU  
BEURRE BLANC  
PURÉE  
POIRE

## MERCREDI

09/09/2020

FILET DE HOKI SAUCE  
AURORE  
CHOU FLEUR PERSILLÉ  
MAMIROLLE  
GATEAU D'UZEL AUX  
POMMES

16/09/2020

TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
CANCOILLOTTE A L'AIL  
RAISIN

23/09/2020

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
RAVIOLIS EN GRATIN  
PECHE AU COULIS

30/09/2020

NUGGETS DE VOLAILLE &  
KETCHUP  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &  
PERSIL  
RACLETTE DE CLÉRON  
CRÈME D'UZEL AUX  
GRIOTTES

## JEUDI

10/09/2020

SALADE MIXTE  
GRATIN CAMPAGNARD  
D'UZEL AUX OEUFS  
POIRE

17/09/2020

BLANC DE VOLAILLE À LA  
CRÈME & À L'ARBOIS  
TRADITION  
POMMES BOULANGÈRES  
D'UZEL  
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE  
CLÉRON  
TIRAMISU D'UZEL AU PAIN  
D'ÉPICES

24/09/2020

SALADE DE PATES D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
COURGETTES D'UZEL  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,  
MOELLEUX D'UZEL A  
L'ORANGE

01/10/2020

SAUTÉ DE BOEUF AUX  
CHAMPIGNONS  
CAROTTES D'UZEL  
PERSILLÉES  
FONDU CARRÉ  
BANANE

## VENDREDI

11/09/2020

PIZZA D'UZEL AUX 4  
FROMAGES  
STEAK HACHÉ AU JUS  
ÉPINARDS  
MOUSSE CHOCOLAT

18/09/2020

SALADE DE RIZ D'UZEL  
SAUTÉ DE BOEUF MODE  
PETITS POIS CAROTTES  
FROMAGE BLANC VANILLE

25/09/2020

COUSCOUS MERGUEZ  
SEMOULE DU COUSCOUS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES  
HERBES  
PRUNES

02/10/2020

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
D'UZEL  
CRÈME DE BREBIS  
POMME

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 vandes 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.