



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.