



# PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 21 à 24



## LUNDI

23/05/2022

SALADE DE HARICOTS  
ROUGES/MAIS  
FILET DE POULET SAUCE  
SUPREME  
CHOU FLEUR  
COCKTAIL DE FRUITS

30/05/2022

RADIS BEURRE  
ESCALOPE DE DINDE SAUCE  
MOUTARDE  
HARICOTS COCOS AU JUS  
MOUSSE CHOCOLAT

06/06/2022

GRILLARDIN DE VEAU AUX  
CHAMPIGNONS  
POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
FONDU CARRÉ  
COMPOTE DE POIRES

13/06/2022

SPAGHETTIS BOLOGNAISE  
MINI GOUDA  
KIWI

## MARDI

24/05/2022

STEAK VÉGÉTAL AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
GOUDA BIO  
KIWI BIO

31/05/2022

HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL  
AU SOJA BIO  
TOMME BIO DE CLÉRON  
COMPOTE DE POMMES BIO

07/06/2022

SALADE DE PATES D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
JULIENNE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE  
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

14/06/2022

CONCOMBRE D'UZEL A LA  
MENTHE  
PALETTE BRAISÉE  
POMMES NOISETTES  
NECTARINE

## MER(CREDI

25/05/2022

QUENELLE DE BROCHET A  
L'AMÉRICAIN  
TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  
CARRÉ FRAIS BIO  
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

01/06/2022

LENTILLES VINAIGRETTE  
SAUTÉ DE BOEUF MODE  
CAROTTES PERSILLÉES  
BANANE BIO

08/06/2022

GRILLADE DE PORC AUX  
HERBES  
COURGETTES PROVENÇALES  
D'UZEL  
SAINT MORET BIO  
CHOUQUETTES

15/06/2022

GALETTE DE BOULGOUR A  
LA MEXICAINE  
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  
FONDU CROCLAIT  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT  
BIO

## JEUDI

26/05/2022

CAROTTES RAPÉES D'UZEL  
VINAIGRETTE  
SAUCISSE DE MONTBÉLIARD  
IGP AU JUS  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
ÉCLAIR VANILLE

02/06/2022

FILET DE HOKI A L'OSEILLE  
PETITS POIS  
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ  
A LA FRAISE  
MADELEINE BIO

09/06/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
CHILI CON CARNÉ D'UZEL  
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  
PECHE

16/06/2022

MELON  
SALADE REPAS D'UZEL AUX  
PATES BIO  
TARTE D'UZEL AU CITRON

## VENDREDI

27/05/2022

CANNELLONIS  
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  
POIRE

03/06/2022

COEUR DE SCAROLE  
JAMBON BLANC FROID  
GRATIN DE COQUILLETES  
POMME

10/06/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4  
FROMAGES  
OMELETTE BIO  
RATATOUILLE BIO &  
GNOCCHIS  
ABRICOTS

17/06/2022

TABOULÉ D'UZEL  
BOULETTES D'AGNEAU  
SAUCE CURRY  
PURÉE DE CÉLERI  
FRAISES

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.