



PRIMAIRE SANS PORC 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
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
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

FILET DE POULET 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
SAUCISSES DE DINDE 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 DE VOLAILLE 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.