



PRIMAIRE SANS PORC 4 COMPOSANTS

Semaines 49 à 52



LUNDI

05/12/2022

BETTERAVES ROUGES
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

12/12/2022

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE
POMMES PERSILLÉES D'UZEL
KIWI BIO

19/12/2022

FILET DE COLIN A L'ESTRAGON
CAROTTES VICHY D'UZEL
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
MADELEINE BIO

26/12/2022

CANNELLONIS A LA TOMATE
CARRÉ FRAIS BIO
POMME

MARDI

06/12/2022

OEUFS A LA BASQUAISE
HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS

13/12/2022

SALADE AUX PATES BIO
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CHOU FLEUR PERSILLÉ
COMPOTE DE POMMES BIO

20/12/2022

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
ORANGE

27/12/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
BROCOLIS
COCKTAIL DE FRUITS

MER(CREDI

07/12/2022

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
ÉPINARDS
ORANGE

14/12/2022

LASAGNES AUX LÉGUMES
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
CLÉMENTINE

21/12/2022

SAUTÉ DE BOEUF MODE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FRAIDOU
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

28/12/2022

FILET DE HOKI SAUCE CITRON
PURÉE DE POTIRON
COMTÉ BIO DE CLÉRON
BANANE

JEUDI

08/12/2022

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR
PETITS POIS
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

15/12/2022

TERRINE DE POISSONS
SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS
SPAETZLE
BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOEL

22/12/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO
POIRE

29/12/2022

SALADE ICEBERG
STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

VENDREDI

09/12/2022

BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
GOUDA BIO
POMME BIO

16/12/2022

CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE & GNOCCHIS
FONDU CROCLAIT BIO
FLAN NAPPÉ

23/12/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
LENTILLES A LA CRÈME
CLÉMENTINE

30/12/2022

ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON
PETITS POIS CAROTTES
PETIT NOVA FRUIT BIO
KIWI

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.