



PRIMAIRE SANS PORC 4 COMPOSANTS

Semaines 35 à 38



LUNDI

29/08/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
COURGETTES PROVENÇALES BIO
FLAN NAPPÉ

05/09/2022

PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ

12/09/2022

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL
COMPOTE DE POIRES

19/09/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL
KIWI

MARDI

30/08/2022

MELON
FILET DE POULET A LA TOMATE
BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON

06/09/2022

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY
FRITES
KIWI

13/09/2022

TABOULÉ D'UZEL
FILET DE POULET
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ

20/09/2022

BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
RATATOUILLE NIÇOISE
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

MER(CREDI

31/08/2022

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
PRUNES

07/09/2022

SALADE CHIRAZI D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE AURORA
CHOU FLEUR PERSILLÉ
MAMIROLLE

14/09/2022

SALADE PANACHÉE
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

21/09/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN
PÊCHE AU COULIS

JEUDI

01/09/2022

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE

08/09/2022

COEUR DE SCAROLE
GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS
POIRE

15/09/2022

SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE
OMELETTE SAUCE MORNAY
POMMES VAPEUR D'UZEL
LAIT FRAISE DE MAMIROLLE

22/09/2022

SALADE AUX PATES BIO
POISSON PANÉ CITRON
COURGETTES D'UZEL
COOKIE D'UZEL

VENDREDI

02/09/2022

SALADE DE TOMATES & MAIS
FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE
RIZ
VACHE QUI RIT BIO

09/09/2022

PIZZA D'UZEL POULET CURRY
BOEUF BRAISÉ AU JUS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
MOUSSE CHOCOLAT

16/09/2022

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
ÉPINARDS
RAISIN

23/09/2022

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

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.