



PRIMAIRE

Semaines 10 à 13



LUNDI

04/03/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
PENNES CARBONARA
D'UZEL
VACHE QUI RIT BIO
ORANGE

11/03/2024

LENTILLES EN SALADE
SAUTÉ DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI

18/03/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TARTIFLETTE D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
POMME BIO

25/03/2024

SALADE DE HARICOTS
VERTS BIO
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
GALETTES DE POMMES DE
TERRE & LÉGUMES
FONDU CROCLAIT BIO
POIRE

MARDI

05/03/2024

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE
PURÉE BIO
SAINT VERNIER DE CLÉRON
YAOURT AUX FRUITS

12/03/2024

OEUF MAYONNAISE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
POMME

19/03/2024

TABOULÉ D'UZEL DE CHOU
FLEUR
BOEUF BRAISÉ AUX
OIGNONS
HARICOTS VERTS &
FLAGEOLETS
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU DE SEMOULE AU
CAMEL

26/03/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
JAMBON BLANC FROID
GRATIN DE COQUILLETES
YAOURT AROMATISÉ
POMME

MERCRE

06/03/2024

SALADE OLIVIER D'UZEL
NOISETTES DE POULET A LA
COMTOISE
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
EMMENTAL
POIRE

13/03/2024

COEUR DE SCAROLE
FILET DE HOKI SAUCE
AURORE
BLÉ
FRAIDOU
FLAN NAPPÉ

20/03/2024

SALADE AUX PATES BIO
QUENELLES SAUCE
MORNAY
RATATOUILLE NIÇOISE
MINI BABYBEL BIO
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

27/03/2024

RADIS BEURRE
CORDON BLEU DE DINDE &
KETCHUP
BROCOLIS
MAMIROLLE
CRÈME DESSERT VANILLE
BIO

JEUDI

07/03/2024

SALADE MIXTE
CHILI CON CARNÉ D'UZEL
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
YAOURT DE MAMIROLLE
NATURE SUCRÉ
FLAN PARISIEN D'UZEL

14/03/2024

BETTERAVES ROUGES
SAUTÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA*
CAROTTES VICHY D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP
ORANGE

21/03/2024

SALADE PANACHÉE AU
RAPÉ DE L'ENIL
CROUSTI DE POISSON
ÉPINARDS
CAMEMBERT
CHOUQUETTES

28/03/2024

PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON
BLANQUETTE DE DINDE
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
PRÉPAILLOU BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
AU FROMAGE BLANC &
OEUF DE PÂQUES

VENDR

08/03/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
CAROTTES BIO PERSILLÉES
EDAM BIO
BANANE BIO

15/03/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
CHEESEBURGER
CHIPS
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT
CHOOKIE PÉPITES DE
CHOCOLAT

22/03/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
RAVIOLIS A LA TOMATE
SAINT MORET BIO
BANANE

29/03/2024

SALADE OLIVIER
FILET DE COLIN A
L'AMÉRICAINNE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES
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.