



# PRIMAIRE

## Semaines 1 à 4



### LUNDI

03/01/2022

SALADE DE RIZ D'UZEL  
STEAK HACHÉ BIO AU JUS  
PETITS POIS  
CAMEMBERT  
FLAN NAPPÉ

10/01/2022

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
FILET DE COLIN SAUCE AURORE  
SEMOULE BIO  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL

17/01/2022

SALADE COLESLAW D'UZEL  
BRANDADE DE POISSON  
TOMME BIO DE CLÉRON  
OEUF A LA NEIGE

24/01/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE  
POMMES PERSILLÉES BIO  
MAMIROLLE  
CLÉMENTINE

### MARDI

04/01/2022

SALADE MIXTE  
GRILLADE DE PORC AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
CLÉMENTINE

11/01/2022

SALADE AUX PATES BIO  
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS  
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  
EDAM BIO  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

18/01/2022

TABOULÉ D'UZEL  
TORTILLA OIGNONS  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
VACHE QUI RIT BIO  
CLÉMENTINE

25/01/2022

CRÈME AU FROMAGE  
POISSON PANÉ CITRON  
CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL  
CAMEMBERT  
POMME

### MERCREDI

05/01/2022

SALADE DE POIREAUX D'UZEL  
SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE  
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  
FONDU CARRÉ  
POIRE

12/01/2022

FEUILLETÉ AU FROMAGE  
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE  
BROCOLIS  
COULOMMIERS  
BANANE BIO

19/01/2022

SOUPE DE POTIRON  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
COMPOTE DE POMMES BIO

26/01/2022

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  
COLOMBO DE PORC  
RIZ  
PETIT MOULÉ NATURE  
MOUSSE CHOCOLAT

### JEUDI

06/01/2022

SALADE DE CERVELAS D'UZEL  
FILET DE HOKI A L'OSEILLE  
RATATOUILLE BIO & RIZ  
SAINT PAULIN  
BANANE

13/01/2022

VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
SAINT MORET BIO  
TARTE D'UZEL AU CITRON

20/01/2022

SALADE ICEBERG  
TARTIFLETTE D'UZEL  
DÉLICE EMMENTAL  
CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE

27/01/2022

BETTERAVES ROUGES BIO  
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
SAINT PAULIN BIO  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

### VENDREDI

07/01/2022

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  
COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
GALETTE DES ROIS D'UZEL

14/01/2022

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE  
GNOCCHIS  
MAMIROLLE  
KIWI

21/01/2022

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES  
COMTÉ BIO DE CLÉRON  
POIRE

28/01/2022

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  
GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
BANANE

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.