



# PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 39 à 42



## LUNDI

27/09/2021

SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
COOKIE D'UZEL

04/10/2021

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA  
KIWI

11/10/2021

CHOU FLEUR BIO EN SALADE  
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC  
RIZ BIO  
GATEAU D'UZEL AUX POMMES

18/10/2021

GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE  
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  
GOUDA BIO  
KIWI BIO

## MARDI

28/09/2021

SALADE DE TOMATES BIO  
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC  
PURÉE BIO  
POIRE

05/10/2021

STEAK HACHÉ BIO AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

12/10/2021

CHOUROUTE GARNIE  
MUNSTER  
POMME D'ALSACE

19/10/2021

CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON  
SPAGHETTIS BOLOGNAISE  
COMPOTE DE POMMES BIO

## MER(CREDI

29/09/2021

NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
RACLETTE DE CLÉRON  
POMME

06/10/2021

TABOULÉ D'UZEL  
ESCALOPE A LA CRÈME  
BROCOLIS  
COMPOTE DE PECHES

13/10/2021

SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
BANANE BIO

20/10/2021

CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  
ÉPINARDS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
YAOURT VANILLE BIO

## JEUDI

30/09/2021

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICION  
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS\*  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE

07/10/2021

CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
LENTILLES A LA CRÈME  
COMTÉ DE CLÉRON  
TARTE D'UZEL AUX POMMES

14/10/2021

POULET A LA CANCOILLOTTE  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

21/10/2021

FILET DE COLIN A L'OSEILLE  
RATATOUILLE & SEMOULE  
TOMME BIO DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ

## VENDREDI

01/10/2021

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
CRÈME DESSERT VANILLE

08/10/2021

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  
QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
POIRE

15/10/2021

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
FRICADELLE & KETCHUP  
FRITES  
SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS

22/10/2021

TORTILLA OIGNONS  
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  
PETIT NOVA NATURE BIO  
POMME BIO

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.