



# PRIMAIRE

Semaines 45 à 48



## LUNDI

04/11/2024

TABOULÉ D'UZEL  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
CAROTTES VICHY  
FONDU CROCLAIT BIO  
COMPOTE POMME  
FRAMBOISE

11/11/2024

CHOU FLEUR EN SALADE  
FILET DE POULET A LA  
BASQUAISE  
GNOCCHIS  
EDAM BIO  
KIWI

18/11/2024

TABOULÉ D'UZEL  
JAMBON GRILL SAUCE  
MADÈRE  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE  
& PERSIL  
FROMAGE BLANC AUX  
FRUITS  
COMPOTE POMME BANANE

25/11/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
GRATIN DE GNOCCHIS A LA  
TOMATE  
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  
POMME

## MARDI

05/11/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE  
STEAK HACHÉ SAUCE A  
L'ÉCHALOTE  
HARICOTS VERTS  
PERSILLÉS  
YAOURT DE MAMIROLLE A  
LA VANILLE  
POMME

12/11/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
ESCALOPE VIENNOISE  
PETITS POIS CAROTTES  
CAMEMBERT  
GATEAU DE SEMOULE AU  
CAMEL

19/11/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN  
SALADE  
FILET DE COLIN SAUCE AU  
BEURRE BLANC  
POMMES PERSILLÉES  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
POIRE

26/11/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
CHIPOLATAS DE FRANCHE  
COMTÉ AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
RONDELÉ BIO  
FROMAGE BLANC VANILLE

## MERCUR

06/11/2024

SALADE ICEBERG  
PENNES CARBONARA  
D'UZEL  
GOUDA BIO  
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

13/11/2024

FEUILLETÉ AU FROMAGE  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
FRAIDOU  
ANANAS AU SIROP

20/11/2024

VELOUTÉ DE COURGETTES  
D'UZEL  
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
HARICOTS BEURRE  
PERSILLÉS  
RACLETTE DE CLÉRON  
POMME

27/11/2024

SALADE OLIVIER  
GRILLARDIN DE VEAU AUX  
HERBES  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
QUARTIERS DE POMMES  
SAUCE CAMEL

## JEUDI

07/11/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL  
SAUTÉ DE BOEUF AU  
PAPRIKA\*  
FLAGEOLETS PERSILLÉS  
BLEUET DES PRAIRIES DE  
CLÉRON  
BANANE

14/11/2024

SALADE AUX PATES BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
JULIENNE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE  
MAMIROLLE  
CLÉMENTINE

21/11/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL  
VINAIGRETTE  
ROTI DE DINDE AU JUS  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
FONDU CARRÉ  
MADELEINE BIO

28/11/2024

SALADE PANACHÉE  
BLANQUETTE DE DINDE  
RIZ  
COMTÉ DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE  
D'UZEL AU MIEL

## VENDREDI

08/11/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
FILET DE HOKI A LA CRÈME  
COURGETTES AIL & FINES  
HERBES  
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  
TARTE D'UZEL A LA  
RHUBARBE

15/11/2024

SALADE ICEBERG  
BOULETTES DE BOEUF A LA  
TOMATE  
SEMOULE BIO  
VACHE QUI RIT  
BANANE

22/11/2024

ROSETTE DE LYON &  
CORNICHON  
BOEUF BOURGUIGNON\*  
TORSETTES BIO  
YAOURT DE MAMIROLLE  
NATURE  
TARTE D'UZEL AUX POMMES

29/11/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4  
FROMAGES  
QUENELLE DE BROCHET A  
L'AMÉRICAINNE  
CAROTTES D'UZEL  
PERSILLÉES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
CLÉMENTINE

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.