

# PRIMAIRE

Semaines 40 à 43



# LUNDI

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE

YAOURT NATURE SUCRÉ

POMME

CHOU ROUGE D'UZEL EN

SALADE

ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS

BATONNIÈRE DE LÉGUMES

AUX CAROTTES JAUNES

**FONDU CROCLAIT** 

GATEAU DE SEMOULE AU

CARAMEL

# MARDI

### 30/09/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS

RONDELÉ BIO

# **MERCR**

## 01/10/2025

### SALADE OLIVIER

GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE

PETIT LOUIS

**COCKTAIL DE FRUITS** 

### 02/10/2025

SALADE PANACHÉE

**BLANQUETTE DE DINDE** 

COMTÉ DE CLÉRON

COMPOTE POMME PECHE

# VENDR

## 03/10/2025

PIZZA D'UZEL AUX 4 **FROMAGES** 

GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL

TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

## 10/10/2025

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE

**RATATOUILLE & GNOCCHIS** 

TARTE D'UZEL AUX POMMES

## CRÊPE AUX CHAMPIGNONS

07/10/2025

GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

1 PETIT NOVA FRUIT BIO

## 09/10/2025

### SALADE ICEBERG

PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY

MINI CABRETTE BIO

COMPOTE DE POIRES

MACÉDOINE DE LÉGUMES

BRANDADE DE POISSON

BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON

17/10/2025

## 13/10/2025

**BETTERAVES ROUGES** 

**CURRYWURST** 

RONDELÉ BIO

ORANGE

### 14/10/2025

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO

CROC TOFU PROVENÇALE

PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL

**POIRE BIO** 

21/10/2025

## 15/10/2025

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE

DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL

RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT

CROQ EMMENTAL

PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA FLEUR D'ORANGER

## 16/10/2025

SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE

PURÉE DE POTIRON

YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE

GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX CAROTTES

SALADE MIXTE

PATES A LA FRANC

COMTÉ DE CLÉRON

POMME

## 20/10/2025

**ROSETTE DE LYON &** CORNICHON

PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE BLANC SUCRÉ CRÊPE AU SUCRE

FILET DE COLIN SAUCE

POIRE

### 22/10/2025

LENTILLES EN SALADE

JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

RACLETTE DE CLÉRON

POMME

### 23/10/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL

QUENELLES SAUCE AURORE

JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE

## 24/10/2025

COEUR DE SCAROLE

**BOEUF BOURGUIGNON\*** 

POMMES VAPEUR D'UZEL

ANANAS AU SIROP

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.