



PRIMAIRE

...

SEMAINES 1,2,3,4 2022

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
03/01/2022	04/01/2022		06/01/2022	07/01/2022
SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ BIO AU JUS PETITS POIS CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GRILLADE DE PORC AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE		SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ SAINT PAULIN BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
10/01/2022	11/01/2022		13/01/2022	14/01/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE AUX PATES BIO BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS EDAM BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO		VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MORET BIO TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE GNOCCHIS MAMIROLLE KIWI
17/01/2022	18/01/2022		20/01/2022	21/01/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDA DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE		SALADE ICEBERG TARTIFLETTE D'UZEL DÉLICE EMMENTAL CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE
24/01/2022	25/01/2022		27/01/2022	28/01/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MAMIROLLE CLÉMENTINE	CRÈPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME		BETTERAVES ROUGES BIO ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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.