



# PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 14 à 17



## LUNDI

01/04/2024

TABOULÉ D'UZEL  
ESCALOPE VIENNOISE  
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  
EDAM BIO  
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

08/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
CAROTTES VICHY D'UZEL  
CANCOILLOTTE IGP  
POMME

15/04/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS  
COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
POIRE

22/04/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
OMELETTE  
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE  
RONDELÉ BIO  
POMME BIO

## MARDI

02/04/2024

BETTERAVES ROUGES  
FILET DE POULET AU JUS  
GNOCCHIS  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
POMME

09/04/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

16/04/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  
COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT  
VACHE QUI RIT  
SALADE DE FRUITS

23/04/2024

CHOU FLEUR EN SALADE  
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  
POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
FRAIDOU  
COOKIE D'UZEL

## MERCRE

03/04/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
POISSON A LA BORDELAISE  
PURÉE BIO  
COULOMMIERS  
COMPOTE DE PECHES

10/04/2024

SALADE OLIVIER D'UZEL  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
COURGETTES BÉCHAMEL  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
FLAN NAPPÉ

17/04/2024

SALADE PANACHÉE  
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  
CARRÉ FRAIS BIO  
POMME

24/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
STEAK HACHÉ AU JUS  
ÉPINARDS  
EMMENTAL  
BANANE

## JEUDI

04/04/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
STEAK HACHÉ AU JUS  
FRITES  
FRAIDOU  
COCKTAIL DE FRUITS

11/04/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
FILET DE HOKI A LA CRÈME  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
FONDU CROCLAIT  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE

18/04/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  
ÉPINARDS  
COMTÉ DE CLÉRON  
OEUF A LA NEIGE

25/04/2024

SALADE MIXTE  
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  
CANCOILLOTTE IGP  
YAOURT VANILLE BIO

## VENDR

05/04/2024

SALADE AUX PATES BIO  
TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
BANANE BIO

12/04/2024

SALADE ICEBERG  
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS  
RIZ CRÉOLE  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
KIWI

19/04/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
COUSCOUS BOULETTES  
SEMOULE DU COUSCOUS  
MINI CABRETTE  
BANANE

26/04/2024

SALADE MEXICAINE  
GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL  
COMTÉ DE CLÉRON  
FRAISES

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.