



PRIMAIRE

Édité le 30/06/202

à 11:22

...

SEMAINES 29,30,31,32 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/07/2021	20/07/2021	21/07/2021	22/07/2021	23/07/2021
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON POMME	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX PETIT LOUIS ENTREMETS VANILLE	SALADE CHIRAZI D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT PECHE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL ROSBEEF FROID & MOUTARDE RATATOUILLE NIÇOISE FRAIDOU COMPOTE DE PECHES
26/07/2021	27/07/2021	28/07/2021	29/07/2021	30/07/2021
LENTILLES VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COULOMMIERS NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS FONDU CARRÉ COCKTAIL DE FRUITS	MELON TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ MAMIROLLE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS YAOURT NATURE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS
02/08/2021	03/08/2021	04/08/2021	05/08/2021	06/08/2021
SALADE RUSSE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PECHE	SALADE OLIVIER D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX HERBES LENTILLES AU JUS PYRÉNÉES NECTARINE	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON CAMEMBERT QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	MELON CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CRÊPE AU SUCRE
09/08/2021	10/08/2021	11/08/2021	12/08/2021	13/08/2021
SALADE GRECQUE D'UZEL GRILLADE DE PORC AU JUS PURÉE PETIT LOUIS PECHE	CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE COURGETTES & CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP MAMIROLLE ABRICOTS	MELON POISSON COMPLET BASQUAISE YAOURT AROMATISÉ MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	SALADE ICEBERG LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES

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.