PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 40 à 43

LUNDI	MARDI	MERCR	JEUDI	VENDR
28/09/2026 MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	**29/09/2026** COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL FRICADELLE & KETCHUP FRITES RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	**30/09/2026** SALADE OLIVIER D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	**01/10/2026** SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	**02/10/2026** TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES
05/10/2026 CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	**06/10/2026** SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	**07/10/2026** SALADE DE PATES D'UZEL GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMME POIRE BIO	**08/10/2026** TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON OEUFS FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO	**09/10/2026** BETTERAVES ROUGES BIO POISSON FAÇON MATELOTE RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP DONUT SUCRE
12/10/2026 TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS PANAIS AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE LOUISE BONNE	**13/10/2026** DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	**14/10/2026** VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM SAINT MORET BIO PURÉE POMME COING	**15/10/2026** CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	**16/10/2026** TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE POISSON NAPOLITAIN CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026 CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ANANAS AU SIROP	**20/10/2026** BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	**21/10/2026** LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	**22/10/2026** SALADE COLESLAW D'UZEL MACARONI & CHEESE VELOUTÉ NATURE COOKIE D'UZEL	**23/10/2026** COEUR DE SCAROLE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE CIBOULETTE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON BANANE BIO

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.