



PRIMAIRE SANS PORC

LUNDI 08/09/2025	MARDI 09/09/2025		JEUDI 11/09/2025	VENDREDI 12/09/2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME		MELON SAUCISSES DE DINDE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE AUX PATES BIO FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT PALET BRETON D'UZEL
15/09/2025	16/09/2025		18/09/2025	19/09/2025
CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE VELOUTÉ NATURE ÉCLAIR CHOCOLAT		SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS MAMIROLLE PRUNES	COEUR DE SCAROLE QUENELLES SAUCE MORNAY POMMES VAPEUR D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE
22/09/2025	23/09/2025		25/09/2025	26/09/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE		CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SALADE ITALIENNE D'UZEL PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
29/09/2025	30/09/2025		02/10/2025	03/10/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS A LA BASQUAISE FRITES & KETCHUP RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS		SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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.