

## PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 14/10/202

14:39

SEMAINES 45,46,47,48 2025

	SEMAINES 45,46,47,48 2025			
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025		06/11/2025	07/11/2025
TABOULÉ D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE		SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	2	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A LA CRÈME
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	РОММЕ	* *	BANANE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
10/11/2025			13/11/2025	14/11/2025
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE			SALADE OLIVIER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET A LA BASQUAISE		3	POISSON PANÉ CITRON	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
PURÉE			JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
EDAM BIO	20		VACHE QUI RIT	MAMIROLLE
KIWI			BANANE	CLÉMENTINE
17/11/2025	18/11/2025	6	20/11/2025	21/11/2025
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE		PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE VIGNERONNE D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC		ROTI DE DINDE AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	3	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	TORSETTES BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	*	FONDU CARRÉ	FAISSELLE
ÉCLAIR CHOCOLAT	CLÉMENTINE	-	POMME	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
24/11/2025	25/11/2025		27/11/2025	28/11/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	1	SOUPE DE POTIRON	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS		BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE
	FRITES & KETCHUP		RIZ	BROCOLIS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	RONDELÉ BIO	e	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC VANILLE		GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	CLÉMENTINE

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.