



# PRIMAIRE

Semaines 27 à 30



## LUNDI

01/07/2024

RADIS BEURRE  
OMELETTE SAUCE MORNAY  
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
TOMME BIO DE CLÉRON  
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL

08/07/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
FILET DE POULET SAUCE SUPREME  
PENNES RIGATE BIO  
MAMIROLLE  
FLAN NAPPÉ

15/07/2024

SALADE OLIVIER  
SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
COMTÉ DE CLÉRON  
POMME

22/07/2024

LENTILLES EN SALADE  
TORTILLA OIGNONS  
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  
COULOMMIERS  
NECTARINE

## MARDI

02/07/2024

SALAMI  
FILET DE HOKI AUX OLIVES  
GNOCCHIS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
ABRICOTS

09/07/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
CARRÉ FRAIS BIO  
NECTARINE

16/07/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS  
PETIT LOUIS  
ENTREMETS VANILLE

23/07/2024

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  
FILET DE COLIN AUX OLIVES  
GNOCCHIS  
FONDU CARRÉ  
COCKTAIL DE FRUITS

## MERCR

03/07/2024

COEUR DE SCAROLE  
RAVIOLIS EN GRATIN  
CANCOILLOTTE IGP  
NECTARINE

10/07/2024

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  
SAUTÉ DE PORC  
COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES  
YAOURT AROMATISÉ  
PALET BRETON D'UZEL

17/07/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL  
FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL  
FRITES  
FROMAGE BLANC NATURE  
APPLE CAKE D'UZEL

24/07/2024

MELON  
TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE  
RIZ  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
MOUSSE CHOCOLAT

## JEUDI

04/07/2024

SALADE DE TOMATES  
JAMBON BLANC FROID  
GRATIN DE COQUILLETES  
COMTÉ DE CLÉRON  
MOUSSE CHOCOLAT

11/07/2024

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE  
RIZ  
CAMEMBERT  
ABRICOTS

18/07/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
STEAK HACHÉ AU JUS  
BROCOLIS  
CAMEMBERT  
BANANE

25/07/2024

SALADE DE TOMATES  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
ÉPINARDS  
YAOURT NATURE  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ

## VENDR

05/07/2024

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  
FONDU CROCLAIT  
COOKIE D'UZEL

12/07/2024

SALADE PANACHÉE  
HACHIS PARMENTIER D'UZEL  
MINI CABRETTE BIO  
COMPOTE DE POIRES

19/07/2024

TARTE FLAMBÉE D'UZEL  
ROSBEEF FROID & MAYONNAISE  
RATATOUILLE NIÇOISE  
FRAIDOU  
COMPOTE DE PECHES

26/07/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS  
JAMBON BLANC FROID  
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
ABRICOTS

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.