

Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME CHOU-FLEUR COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	Les Antilles  ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CANNELLONIS MAMIROLLE POIRE
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ÉCLAIR CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE MADELEINE BIO	SALADE ICEBERG JAMBON BLANC FROID PURÉE PETIT LOUIS POMME
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORËT BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PETIT NOVA FRUIT BIO PÊCHE	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS SPAGHETTIS BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE PALETTE BRAISÉE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES & MAÏS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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 issus d'un approvisionnement local.

L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.