

...

SEMAINES 17, 18, 19, 20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
BETTERAVES ROUGES BIO ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE RONDELÉ BIO POMME BIO	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU COOKIE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL BANANE	SALADE MIXTE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	SALADE MEXICAINE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON FRAISES
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS GOUDA BIO SALADE DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	TERRINE DE CAMPAGNE PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY CAMEMBERT BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG BRANDADE DE POISSON CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP VACHE QUI RIT MOUSSE CHOCOLAT
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ SAINT PAULIN POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL BOULETTES DE BOEUF AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE MIMOLETTE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU CURRY RIZ PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	TERRINE DE POISSONS PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL DÉLICE EMMENTAL KIWI
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
CRÊPE AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	SALADE DE HARICOTS VERTS GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE CAMEMBERT POMME BIO	MELON ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY ROESTIS DE POMMES DE TERRE MAMIROLLE VELOUTÉ FRUITS	SALADE ITALIENNE D'UZEL COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO MINI CABRETTE PANNA COTTA DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON CAROTTES BIO PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ANANAS AU SIROP

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.

...

SEMAINES 17, 18, 19, 20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	SALADE MEXICAINE
OMELETTE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHÉ AU JUS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	ÉPINARDS	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	YAOURT VANILLE BIO	FRAISES
POMME BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE		
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE	OMELETTE	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ AU JUS
BROCOLIS	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	FRITES & KETCHUP
GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	VACHE QUI RIT
SALADE DE FRUITS	POMME			MOUSSE CHOCOLAT
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
PETIT LOUIS	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SAINT PAULIN	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	DÉLICE EMMENTAL
	POIRE	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	KIWI
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	MELON	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO	POISSON PANÉ CITRON
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	CAMEMBERT	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	MINI CABRETTE	CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	POMME BIO	MAMIROLLE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	COMTÉ DE CLÉRON
KIWI		VELOUTÉ FRUITS		ANANAS AU SIROP

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.