


























Menus S17 à S20 du 22 Avril au 17 Mai 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 22 Avril 2024	MARDI 23 Avril 2024	MERCREDI 24 Avril 2024	JEUDI 25 Avril 2024	VENDREDI 26 Avril 2024
BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR  SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	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	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE CANCOILLOTTE IGP  YAOURT VANILLE BIO	SALADE MEXICAINE GRATIN DE POISSON  & LÉGUMES D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  FRAISES
LUNDI 29 Avril 2024	MARDI 30 Avril 2024	MERCREDI 01 Mai 2024	JEUDI 02 Mai 2024	VENDREDI 03 Mai 2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS GOUDA BIO SALADE DE FRUITS	<i>Menu Végétarien</i> 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 RÂPÉES  D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ  AU JUS FRITES & KETCHUP VACHE QUI RIT  MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 06 Mai 2024	MARDI 07 Mai 2024	MERCREDI 08 Mai 2024	JEUDI 09 Mai 2024	VENDREDI 10 Mai 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	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE DE POISSONS PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL DÉLICE EMMENTAL KIWI
LUNDI 13 Mai 2024	MARDI 14 Mai 2024	MERCREDI 15 Mai 2024		VENDREDI 17 Mai 2024
CRÊPE AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	<i>Menu Végétarien</i> 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 FRUUX		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 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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



Edition du 14-03-2024
HVE