

...

SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE MIXTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	CANNELLONIS	POISSON A LA BORDELAISE	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	ROSBEEF FROID & MAYONNAISE
BROCOLIS		COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	FRITES
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MAMIROLLE
MADELEINE BIO	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	POIRE	OEUF A LA NEIGE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
STEAK HACHÉ AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS		CAROTTES PERSILLÉES	PETITS POIS	PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS	PENNES CARBONARA D'UZEL	TORTILLA OIGNONS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MORET BIO	CANCOILLOTTE IGP	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PECHE	CHOUQUETTES	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES & MAIS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO	FILET DE COLIN AUX OLIVES
	CAROTTES VICHY D'UZEL	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLLOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	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 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.



PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 11/04/2024

à 08:27

...

SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES 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 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.