

...

## SEMAINES 17, 18, 19, 20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/04/2025</b>	<b>22/04/2025</b>	<b>23/04/2025</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>25/04/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON BANANE
<b>28/04/2025</b>	<b>29/04/2025</b>	<b>30/04/2025</b>	<b>01/05/2025</b>	<b>02/05/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL NOISSETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YACOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE POMME
<b>05/05/2025</b>	<b>06/05/2025</b>	<b>07/05/2025</b>	<b>08/05/2025</b>	<b>09/05/2025</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUIX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT LOUIS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE POMMES
<b>12/05/2025</b>	<b>13/05/2025</b>	<b>14/05/2025</b>	<b>15/05/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/04/2025</b>	<b>22/04/2025</b>	<b>23/04/2025</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>25/04/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON BANANE
<b>28/04/2025</b>	<b>29/04/2025</b>	<b>30/04/2025</b>	<b>01/05/2025</b>	<b>02/05/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETES BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE POMME
<b>05/05/2025</b>	<b>06/05/2025</b>	<b>07/05/2025</b>	<b>08/05/2025</b>	<b>09/05/2025</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUUX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT LOUIS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE POMMES
<b>12/05/2025</b>	<b>13/05/2025</b>	<b>14/05/2025</b>	<b>15/05/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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.