

SEMAINES 17, 18, 19, 20 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
26/04/2021	27/04/2021	28/04/2021	29/04/2021	30/04/2021
CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE PRÉPAILLOU BIO POMME	BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE EMMENTAL BANANE	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL YAOURT NATURE SUCRÉ
03/05/2021	04/05/2021	05/05/2021	06/05/2021	07/05/2021
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS GOUDA BIO YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	RADIS BEURRE OEUFS FLORENTINE FRAIDOU TARTE D'UZEL AUX POMMES	ROSETTE DE LYON & CORNICHON RAVIOLIS EN GRATIN VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO MAMIROLLE BANANE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
10/05/2021	11/05/2021	12/05/2021	13/05/2021	14/05/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA PETIT LOUIS COMPOTE DE POMMES	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS POMME	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP TRIO DE LÉGUMES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MAMIROLLE BANANE
17/05/2021	18/05/2021	19/05/2021	20/05/2021	21/05/2021
SALADE DE PATES D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ POIRE AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE TOMATES GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL MAMIROLLE KIWI	SALADE PANACHÉE PARMENTIER DE CANARD CRÈME DE BREBIS CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CARDINAL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT POMME

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.