PRIMAIRE

Edité le 12/04/202
à 09:04

...

SEMAINES 17,18,19,20 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/04/2023	**25/04/2023**	**26/04/2023**	**27/04/2023**	**28/04/2023**
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	OEUFS FLORENTINE	COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL			
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
01/05/2023	**02/05/2023**	**03/05/2023**	**04/05/2023**	**05/05/2023**
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	TORTILLA OIGNONS	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS
BROCOLIS	RATATOUILLE NIÇOISE			FRITES & KETCHUP
MINI GOUDA	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
08/05/2023	**09/05/2023**	**10/05/2023**	**11/05/2023**	**12/05/2023**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	STEAK VÉGÉTAL AU JUS
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	COURGETTES D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BANANE
15/05/2023	**16/05/2023**	**17/05/2023**	**18/05/2023**	**19/05/2023**
SALADE AUX PATES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE	SPICY DE POULET & KETCHUP
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES			RIZ	CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUIX	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME BIO

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 12/04/202
à 09:04

...

SEMAINES 17,18,19,20 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/04/2023	**25/04/2023**	**26/04/2023**	**27/04/2023**	**28/04/2023**
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	OEUFS FLORENTINE	COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL			
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
01/05/2023	**02/05/2023**	**03/05/2023**	**04/05/2023**	**05/05/2023**
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	TORTILLA OIGNONS	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS
BROCOLIS	RATATOUILLE NIÇOISE			FRITES & KETCHUP
MINI GOUDA	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
08/05/2023	**09/05/2023**	**10/05/2023**	**11/05/2023**	**12/05/2023**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	STEAK VÉGÉTAL AU JUS
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	COURGETTES D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BANANE
15/05/2023	**16/05/2023**	**17/05/2023**	**18/05/2023**	**19/05/2023**
SALADE AUX PATES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE	SPICY DE POULET & KETCHUP
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES			RIZ	CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUIX	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME BIO

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.

SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le 12/04/202
à 09:04

...

SEMAINES 17,18,19,20 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/04/2023	25/04/2023	26/04/2023	27/04/2023	28/04/2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	FILET DE COLIN A L'ANETH	OEUFS FLORENTINE	LASAGNES AUX LÉGUMES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL			
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CAKE D'UZEL AUX OLIVES	TORTILLA OIGNONS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BRANDADE DE POISSON	OMELETTE A LA PROVENÇALE
BROCOLIS	RATATOUILLE NIÇOISE			FRITES & KETCHUP
MINI GOUDA	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
08/05/2023	09/05/2023	10/05/2023	11/05/2023	12/05/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	POISSON A LA BORDELAISE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	STEAK VÉGÉTAL AU JUS
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	COURGETTES D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BANANE
15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023
SALADE AUX PATES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE	OMELETTE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES			RIZ	CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUIX	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME BIO

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.