

PRIMAIRE

09:04

SEMAINES 17,18,19,20 2023

		JEMAINES 17,	10, 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		98	
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
РОММЕ ВІО	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

_uno 10 1210T

09:04

SEMAINES 17,18,19,20 2023

		10, 17,20 2025	3,19,20 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
08/05/2023 MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	09/05/2023 LENTILLES EN SALADE	10/05/2023 SALADE COLESLAW D'UZEL	11/05/2023 SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	12/05/2023 TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
MACÉDOINE DE LÉGUMES		SALADE COLESLAW	SALADE AU RIZ BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MIMOLETTE COMPOTE POMME	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC NATURE
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT 15/05/2023	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON POIRE 16/05/2023 SALADE DE HARICOTS	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE 19/05/2023 SALADE DE POMMES DE
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT 15/05/2023 SALADE AUX PATES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON POIRE 16/05/2023 SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT 17/05/2023 SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE 18/05/2023 SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE 19/05/2023 SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SPICY DE POULET &
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT 15/05/2023 SALADE AUX PATES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON POIRE 16/05/2023 SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT 17/05/2023 SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE 18/05/2023 SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE 19/05/2023 SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES 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

ILIU

09:04

SEMAINES 17,18,19,20 2023

	SEMAINES 17, 10, 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			
4				PERSIL			
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE				
PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TOMME BIO DE CLÉRON POIRE	GAZO GAZO BURNOS CONTUS	PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PERSIL FROMAGE BLANC			
	CVA Little VCA ACID CONTROL VIOLENCE AND ARROST New Materials in the South of Authorities Annual Control Con	MIMOLETTE COMPOTE POMME	YAOURT DE MAMIROLLE A	PERSIL FROMAGE BLANC NATURE			
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE			
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE 16/05/2023 SALADE DE HARICOTS	MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT 17/05/2023	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE 18/05/2023	PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE 19/05/2023 SALADE DE POMMES DE			
15/05/2023 SALADE AUX PATES BIO POIS CHICHES A LA	POIRE 16/05/2023 SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES	MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT 17/05/2023 SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE 18/05/2023 SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A	PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE 19/05/2023 SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL			
15/05/2023 SALADE AUX PATES BIO POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	POIRE 16/05/2023 SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES	MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT 17/05/2023 SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE 18/05/2023 SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE	PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE 19/05/2023 SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL OMELETTE CAROTTES 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.