

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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 21/02/2022

à 08:42

...

SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ  POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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 21/02/2024

à 08:42

SEMAINES 13, 14, 15, 16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL TERRINE AUX 3 LÉGUMES  GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ  POMME	RADIS BEURRE PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES  BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS DURS SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LENTILLES AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL CROUSTI DE POISSON CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG TERRINE DE POISSONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO OMELETTE COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNNS 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.