



Menus S17 à S20 du 22 Avril au 17 Mai 2024 Primaire (N) 5 composants

LUNDI 22 Avril 2024	MARDI 23 Avril 2024	MERCREDI 24 Avril 2024	JEUDI 25 Avril 2024	VENDREDI 26 Avril 2024
BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU COOKIE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL BANANE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	SALADE MEXICAINE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON FRAISES
LUNDI 29 Avril 2024	MARDI 30 Avril 2024	MERCREDI 01 Mai 2024	JEUDI 02 Mai 2024	VENDREDI 03 Mai 2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS GOUDA BIO SALADE DE FRUITS	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	TERRINE DE CAMPAGNE PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY CAMEMBERT BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG BRANDADE DE POISSON CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP VACHE QUI RIT MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 06 Mai 2024	MARDI 07 Mai 2024	MERCREDI 08 Mai 2024	JEUDI 09 Mai 2024	VENDREDI 10 Mai 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ SAINT PAULIN POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL BOULETTES DE BOEUF AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE MIMOLETTE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU CURRY RIZ PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE DE POISSONS PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL DÉLICE EMMENTAL KIWI
LUNDI 13 Mai 2024	MARDI 14 Mai 2024	MERCREDI 15 Mai 2024	 Jeudi 16 Mai 2024 Italie SALADE ITALIENNE D'UZEL COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO MINI CABRETTE PANNA CÔTTA DE MAMIROLLE	VENDREDI 17 Mai 2024
CRÊPE AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE CAMEMBERT POMME BIO	MELON ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY ROESTIS DE POMMES DE TERRE MAMIROLLE VELOUTÉ FRUUX		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON CAROTTES BIO PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ANANAS AU SIROP

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 issus d'un approvisionnement local.
L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.
Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC CŒUR

HVE

Edition du 14-03-2024

Menus S17 à S20 du 22 Avril au 17 Mai 2024 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 22 Avril 2024	MARDI 23 Avril 2024	MERCREDI 24 Avril 2024	JEUDI 25 Avril 2024	VENDREDI 26 Avril 2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE	SALADE MEXICAINE
OMELETTE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE	YAOURT VANILLE BIO	FRAISES
LUNDI 29 Avril 2024	MARDI 30 Avril 2024	MERCREDI 01 Mai 2024	JEUDI 02 Mai 2024	VENDREDI 03 Mai 2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE BROCOLIS	OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP
GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	VACHE QUI RIT
SALADE DE FRUITS	POMME	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 06 Mai 2024	MARDI 07 Mai 2024	MERCREDI 08 Mai 2024	JEUDI 09 Mai 2024	VENDREDI 10 Mai 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE DE POISSONS
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	BOULETTES DE BOEUF AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY RIZ	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	DÉLICE EMMENTAL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	POIRE	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	KIWI
LUNDI 13 Mai 2024	MARDI 14 Mai 2024	MERCREDI 15 Mai 2024		VENDREDI 17 Mai 2024
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	MELON		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY ROESTIS DE POMMES DE TERRE		POISSON PANÉ CITRON CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CAMEMBERT	MAMIROLLE		COMTÉ DE CLÉRON
KIWI	POMME BIO	VELOUTÉ FRUUX		ANANAS AU SIROP

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 issus d'un approvisionnement local.
L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.
Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Menus S17 à S20 du 22 Avril au 17 Mai 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 22 Avril 2024	MARDI 23 Avril 2024	MERCREDI 24 Avril 2024	JEUDI 25 Avril 2024	VENDREDI 26 Avril 2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	SALADE MEXICAINE
OMELETTE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	FILET DE COLIN A L'ANETH POMMES PERSILLÉES D'UZEL	ŒUFS DURS BÉCHAMEL ÉPINARDS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE	YAOURT VANILLE BIO	FRAISES
LUNDI 29 Avril 2024	MARDI 30 Avril 2024	MERCREDI 01 Mai 2024	JEUDI 02 Mai 2024	VENDREDI 03 Mai 2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS	OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	CROUSTI DE POISSON PENNES RIGATE	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS FRITES & KETCHUP
GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	VACHE QUI RIT
SALADE DE FRUITS	POMME	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 06 Mai 2024	MARDI 07 Mai 2024	MERCREDI 08 Mai 2024	JEUDI 09 Mai 2024	VENDREDI 10 Mai 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE NIÇOISE	HARICOTS COCOS A LA TOMATE RIZ	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	DÉLICE EMMENTAL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	POIRE	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	KIWI
LUNDI 13 Mai 2024	MARDI 14 Mai 2024	MERCREDI 15 Mai 2024	JEUDI 16 Mai 2024	VENDREDI 17 Mai 2024
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	MELON	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	FILET DE HOKI SAUCE AURORE ROESTIS DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ CITRON CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CAMEMBERT	MAMIROLLE	MINI CABRETTE	COMTÉ DE CLÉRON
KIWI	POMME BIO	VELOUTÉ FRUITS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	ANANAS AU SIROP

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 issus d'un approvisionnement local.
L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.
Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.