



## Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 20 Mai 2023	MARDI 21 Mai 2023	MERCREDI 22 Mai 2023	JEUDI 23 Mai 2023	VENDREDI 24 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE MIXTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BROCOLIS	CANNELLONIS	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MAMIROLLE
MADELEINE BIO	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	POIRE	ŒUF A LA NEIGE
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	VENDREDI 31 Mai 2023
RADIS BEURRE	<i>Menu Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	JEUDI 06 Juin 2023	VENDREDI 07 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	 <b>Menu des enfants</b> <input checked="" type="checkbox"/> PIZZA D'UZEL Aux 4 FROMAGES <input checked="" type="checkbox"/> LASAGNES Aux LÉGUMES <input checked="" type="checkbox"/> CANICOLLETTE 1GP <input checked="" type="checkbox"/> PANNA COTTA DE MAMIROLLE	<i>Menu Vegetarien</i>
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MÔRET BIO		TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	CHOUQUETTES		TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
				ABRICOTS
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE TOMATES & MAIS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE	JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FRAISES

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.