

Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024

Primaire (N) 5 composants

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 FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE 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 STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	<p style="text-align: center;">JEUDI 06 Juin 2023</p> <p style="text-align: center;"><i>Menu des enfants</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES <input checked="" type="checkbox"/> PENNES CARBONARA D'UZEL <input checked="" type="checkbox"/> CANCOLLOTTE IGP <input checked="" type="checkbox"/> PANNA COTTA DE MAMIROLLE 	VENDREDI 07 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PÊCHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MÔRET BIO CHOUQUETTES	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE 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 COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK 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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC CŒUR

HVE