

Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024	
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	
ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE		ACCRAS DE MORUE & CITRON	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON		FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES	CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	BANANE		YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COCKTAIL DE FRUITS
			JEUDI 27 Juin 2024	VENDREDI 28 Juin 2024	
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES	
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL	
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO	
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS			
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024	
<i>Menu Végétarien</i> RADIS BEURRE	MELON	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE TOMATES	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	
OMELETTE SAUCE MORNAVY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL	
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL	
LUNDI 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	VENDREDI 12 Juillet 2024	
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE PANACHÉE	
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	MINI CABRETTE BIO	
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	ABRICOTS	COMPOTE DE POIRES	
		PALET BRETON D'UZEL			

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.