

Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	 VENDREDI 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO PÊCHE	RADIS BEURRE ŒUFS MAYONNAISE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	 VENDREDI 28 Juin 2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE POISSON FAÇON MATELOTE PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & ŒUF DUR VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES OMELETTE FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	 VENDREDI 05 Juillet 2024
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	CŒUR DE SCAROLE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES ŒUFS VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT 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 LENTILLES AU JUS PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	SALADE PANACHÉE FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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.