

Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024

Primaire (N) 5 composants

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 🍴	 ACCRAS DE MORUE & CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE 🍴 D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME 🍴 CAROTTES VICHY	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO 🍴	COMTÉ 🍴 DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE 🍴 A LA MANGUE	CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT 🍴 HVE	PÊCHE	BANANE	TARTE D'UZEL A L'ANANAS	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	CONCOMBRE & POIVRONS 🍴 EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES 🍴
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHIPOLATAS 🍴 DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	STEAK HACHÉ 🍴 AU JUS FRITES
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE 🍴 BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT 🍴 BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🍴	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	🍴 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
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 🍴	SALAMI	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 BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENCALI 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	CONCOMBRE 🍴 D'UZEL A LA MENTHE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE CHIRAZI 🍴 D'UZEL	SALADE 🍴 PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SAUTÉ DE PORC 🍴 COURGETTES & CAROTTES D'UZEL 🍴	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	HACHIS PARMENIER 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.