Menus S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025
Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS CAROTTES POMME	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS KIWI	RADIS STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU JUS BRUNOISE DE LÉGUMES BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	**MARDI 29 Avril 2025**	**MERCREDI 30 Avril 2025**	**JEUDI 01 Mai 2025**	**VENDREDI 02 Mai 2025**
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES BANANE	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COQUILLETTES BIO POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS NOISETTES DE POULET AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS POMME
LUNDI 05 Mai 2025	**MARDI 06 Mai 2025**	**MERCREDI 07 Mai 2025**	**JEUDI 08 Mai 2025**	**VENDREDI 09 Mai 2025**
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON BLANC FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	SALAMI ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU -FLEUR PERSILLÉ BANANE	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BRAISÉ AU JUS NAVETS PERSILLÉS D'UZEL COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	**MARDI 13 Mai 2025**	**MERCREDI 14 Mai 2025**	**JEUDI 15 Mai 2025**	**VENDREDI 16 Mai 2025**
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS A LA TOMATE POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES KIWI	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON PAUPIETTE DE LAPIN PENNES RIGATE POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LÉGUMES AIOLI D'UZEL COMPOTE DE FRUITS

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.

Edition du 20-03-2025