



SCOLAIRE INTOLERANCE ALIM

Semaines 13 à 16



LUNDI

24/03/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
KIWI

31/03/2025

LENTILLES EN SALADE
STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
POMME BIO

07/04/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS
PETITS POIS CAROTTES
KIWI

14/04/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
POIRE

MARDI

25/03/2025

SALADE PANACHÉE
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
POMME

01/04/2025

TABOULÉ D'UZEL
FILET DE POULET
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
KIWI

08/04/2025

BETTERAVES ROUGES BIO
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
POMMES PERSILLÉES
POIRE

15/04/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES
COMPOTE DE POMMES BIO

MERCRE

26/03/2025

SALADE DE POIREAUX D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
SEMOULE
COMPOTE POMME PECHÉ HVE

02/04/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
ANANAS AU SIROP

09/04/2025

LENTILLES EN SALADE
NOISETTES DE POULET AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
POMME

16/04/2025

SALADE DE PATES D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS
BROCOLIS
BANANE

JEUDI

27/03/2025

SALADE DE PATES D'UZEL
LENTILLES AU JUS
RATATOUILLE NIÇOISE
POIRE

03/04/2025

SALADE MIXTE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
COQUILLETES
ORANGE

10/04/2025

COEUR DE SCAROLE
JAMBON BLANC FROID
TORSETTES BIO
POIRE

17/04/2025

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
KIWI

VENDR

28/03/2025

RADIS
CHILI CON CARNÉ D'UZEL
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
BANANE

04/04/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS
POMMES VAPEUR D'UZEL
POIRE

11/04/2025

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
BANANE

18/04/2025

LENTILLES EN SALADE
GNOCCHIS A LA TOMATE
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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.