

Menus S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE 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 DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUUX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CASSOLETTES D'UZEL AUX CHAMPIGNONS FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT LOUIS POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CAMEL	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	Vendredi 16 Mai 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><i>Menu à thème</i></p> <p style="text-align: center;">Vendredi 16 Mai 2025</p> <p style="text-align: center;">SALADE PROVENÇALE D'UZEL</p> <p style="text-align: center;">AIOLI D'UZEL AU POISSON</p> <p style="text-align: center;">BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE</p> <p style="text-align: center;">TARTE D'UZEL AU CITRON</p>  <p style="text-align: center;"><i>La Méditerranée</i></p> </div>

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.