



Menus S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU-FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	LASAGNES AUX LÉGUMES	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS	FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS	ŒUFS DURS BÉCHAMEL BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON
POMME	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GRATIN DE COQUILLETES BIO AU FROMAGE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	PETITS BEURRE	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	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE
ŒUFS MAYONNAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	FEUILLETÉS AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
VELOUTÉ FRUUX	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PETIT LOUIS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	EMMENTAL BIO
MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	VENDREDI 16 Mai 2025
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS	ŒUFS A LA BASQUAISE FRITES	AIOLI D'UZEL AU POISSON
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	RACLETTE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE	BUCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	BANANE	TARTE D'UZEL AU CITRON

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.