Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023
Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO STEAK HACHÉ AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE RONDELÉ BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU KIWI	Menu Végétarien SALADE DE RIZ D'UZEL OEUFS FLORENTINE EMMENTAL BANANE BIO	SALADE MIXTE COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	RADIS BEURRE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL TARTE AUX POMMES BIO
LUNDI 01 Mai 2023	**MARDI 02 Mai 2023**	**MERCREDI 03 Mai 2023**	**JEUDI 04 Mai 2023**	**VENDREDI 05 Mai 2023**
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE BROCOLIS MINI GOUDA BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON RAVIOLIS EN GRATIN VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE ICEBERG BRANDADE DE POISSON MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	**MARDI 09 Mai 2023**	**MERCREDI 10 Mai 2023**	**JEUDI 11 Mai 2023**	**VENDREDI 12 Mai 2023**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	**MARDI 16 Mai 2023**	**MERCREDI 17 Mai 2023**	**JEUDI 18 Mai 2023**	**VENDREDI 19 Mai 2023**
SALADE AUX PÂTES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP	Menu Végétarien SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON KIWI	SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS MAMIROLLE VELOUTÉ FRUIX	SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE RIZ MINI CABRETTE BIO CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES CAMEMBERT POMME BIO

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 16-03-2023