



## Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	FILET DE COLIN A L'ANETH POMMES PERSILLÉES D'UZEL	OEUFS FLORENTINE	LASAGNES AUX LÉGUMES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	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	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS MINI GOUDA	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BRANDADE DE POISSON	OMELETTE A LA PROVENÇALE FRITES & KETCHUP
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	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	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL	STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	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	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN RIZ	OMELETTE CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUITS	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	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.