

Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

Primaire (N) 5 composants

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	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR  SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	ESCALOPE DE DINDE  AU CURRY POMMES PERSILLÉES  D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO	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	<i>Menu Végétarien</i>	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE 
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE  DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP
MINI GOUDA	BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON	VACHE QUI RIT 	MAMIROLLE 	CAMEMBERT
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	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	<i>Menu Végétarien</i>
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	ÉMINCÉ DE BOEUF  AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR  D'UZEL	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL 	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
PETIT LOUIS	TOMME BIO  DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE  A LA MYRTILLE	FROMAGE BLANC NATURE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTES BIO	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES 	SALADE DE POMMES DE TERRE 
SAUTÉ DE POULET  SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	SALADE DE HARICOTS VERTS	GRATIN CAMPAGNARD  D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN RIZ	SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MAMIROLLE 	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	COMTÉ BIO  DE CLÉRON	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.



Produit
local



Légumes
frais



Pâtisserie
Maison



Pêche
durable



Viande
française



Origine
protégée



BLEU
BLANC
CŒUR



HVE

Edition du 16-03-2023