# Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023
## Primaire (Na) sans porc

| LUNDI<br>22 Mai 2023 | MARDI<br>23 Mai 2023 | MERCREDI<br>24 Mai 2023 | JEUDI<br>25 Mai 2023 | VENDREDI<br>26 Mai 2023 |
|---|---|---|---|---|
| SALADE<br>DE<br>HARICOTS ROUGES/MAÏS<br><br>FILET DE POULET<br>SAUCE SUPRÊME<br>CHOU-FLEUR<br><br>COULOMMIERS<br><br>COCKTAIL DE FRUITS | *Menu Végétarien*<br>SALADE MIXTE<br><br>STEAK VÉGÉTAL AU JUS<br>FRITES<br>&<br>MAYONNAISE<br><br>GOUDA BIO<br><br>POMME BIO | SALADE CHIRAZI<br>D'UZEL<br><br>POISSON A LA BORDELAISE<br>COURGETTES D'UZEL<br>&<br>POMMES VAPEUR D'UZEL<br><br>CARRÉ FRAIS BIO<br><br>FLAN NAPPÉ | <br>ACCRAS DE MORUE & CITRON<br><br>ROUGAIL D'UZEL AU POISSON<br>RIZ<br><br>YAOURT DE MAMIROLLE<br>AUX FRUITS EXOTIQUES<br><br>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE<br>D'UZEL A L'ANANAS | CAROTTES RAPÉES<br>D'UZEL<br>A<br>L'ORANGE<br><br>CANNELLONIS<br><br>MAMIROLLE<br><br>POIRE |
| **LUNDI**<br>**29 Mai 2023** | **MARDI**<br>**30 Mai 2023** | **MERCREDI**<br>**31 Mai 2023** | **JEUDI**<br>**01 Juin 2023** | **VENDREDI**<br>**02 Juin 2023** |
| RADIS BEURRE<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>SAUCE MOUTARDE<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br><br>PETIT MOULÉ<br>AIL & FINES HERBES<br><br>ÉCLAIR CHOCOLAT | *Menu Végétarien*<br>BETTERAVES ROUGES<br><br>LASAGNES<br>AUX<br>LÉGUMES<br><br>TOMME BIO DE CLÉRON<br><br>COMPOTE DE POMMES<br>BIO | LENTILLES EN SALADE<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>CAROTTES PERSILLÉES<br><br>CAMEMBERT<br><br>BANANE BIO | SALADE<br>DE<br>TOMATES<br><br>FILET DE HOKI A L'OSEILLE<br>PETITS POIS<br><br>YAOURT DE MAMIROLLE<br>A LA FRAISE<br><br>MADELEINE BIO | SALADE ICEBERG<br><br>JAMBON<br>DE VOLAILLE FROID<br>PURÉE<br><br>PETIT LOUIS<br><br>POMME |
| **LUNDI**<br>**05 Juin 2023** | **MARDI**<br>**06 Juin 2023** | **MERCREDI**<br>**07 Juin 2023** | **JEUDI**<br>**08 Juin 2023** | **VENDREDI**<br>**09 Juin 2023** |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE<br><br>GRILLARDIN DE VEAU<br>AUX CHAMPIGNONS<br>POMMES PERSILLÉES<br>D'UZEL<br><br>FONDU CARRÉ<br><br>COMPOTE DE POIRES | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL<br><br>POISSON PANÉ CITRON<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE<br><br>BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON<br><br>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT | ROULADE<br>DE<br>VOLAILLE AUX OLIVES<br><br>FILET DE POULET AUX HERBES<br>COURGETTES PROVENÇALES<br>D'UZEL<br><br>SAINT MORÊT BIO<br><br>CHOUQUETTES | CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL<br><br>CHILI CON CARNÉ<br>D'UZEL<br>RIZ D'ACCOMPAGNEMENT<br><br>PETIT NOVA FRUIT<br>BIO<br><br>PÊCHE | *Menu Végétarien*<br>PIZZA D'UZEL<br>AUX<br>4 FROMAGES<br><br>TORTILLA OIGNONS<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br><br>TOMME DE CHÈVRE<br>DE CLÉRON<br><br>ABRICOTS |
| **LUNDI**<br>**12 Juin 2023** | **MARDI**<br>**13 Juin 2023** | **MERCREDI**<br>**14 Juin 2023** | **JEUDI**<br>**15 Juin 2023** | **VENDREDI**<br>**16 Juin 2023** |
| SALADE<br>DE<br>HARICOTS VERTS<br><br>SPAGHETTIS<br>BOLOGNAISE<br><br>MINI GOUDA<br><br>KIWI | LENTILLES<br>EN<br>SALADE<br><br>CRÊPES AU FROMAGE<br>CAROTTES VICHY<br>D'UZEL<br><br>COMTÉ DE CLÉRON<br><br>NECTARINE | *Menu Végétarien*<br>SALADE<br>DE TOMATES & MAÏS<br><br>GALETTE DE BOULGOUR<br>A LA MEXICAINE<br>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES<br><br>PRÉPAILLOU BIO<br><br>CRÈME DESSERT CHOCOLAT<br>BIO | MELON<br><br>SALADE REPAS<br>D'UZEL<br>AUX PÂTES BIO<br><br>FROMAGE BLANC NATURE<br>BIO<br><br>TARTE D'UZEL<br>A<br>LA RHUBARBE | TABOULÉ D'UZEL<br><br>FILET DE COLIN<br>AUX OLIVES<br>PURÉE DE CÉLERI<br><br>FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK<br><br>FRAISES |

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 13-04-2023*