



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

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS TORTILLA OIGNONS CHOU-FLEUR COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	SALADE MIXTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	ACCRAIS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL AU POISSON RIZ YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE MAMIROLLE POIRE
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS BEURRE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ÉCLAIR CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE OEUF VINAIGRETTE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE MADELEINE BIO	SALADE ICEBERG CROUSTI DE POISSON PURÉE PETIT LOUIS POMME
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MÔRET BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PETIT NOVA FRUIT BIO PÊCHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAÏS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK 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.