



Menus S21 à S24 du 19 Mai au 13 Juin 2025 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 19 Mai 2025	MARDI 20 Mai 2025	MERCREDI 21 Mai 2025	JEUDI 22 Mai 2025	 VENDREDI 23 Mai 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ŒUFS VINAIGRETTE PURÉE CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	RADIS BEURRE PAËLLA AU POISSON RIZ PAËLLA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
LUNDI 26 Mai 2025	MARDI 27 Mai 2025	MERCREDI 28 Mai 2025	JEUDI 29 Mai 2025	 VENDREDI 30 Mai 2025
SALADE OLIVIER CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CHOUQUETTES	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ANANAS AU SIROP
LUNDI 02 Juin 2025	MARDI 03 Juin 2025	MERCREDI 04 Juin 2025	JEUDI 05 Juin 2025	 VENDREDI 06 Juin 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE	CŒUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE COULOMMIERS PÊCHE	LENTILLES EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOTS	SALADE DE TOMATES POISSON A LA BORDELAISE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
LUNDI 09 Juin 2025	MARDI 10 Juin 2025	MERCREDI 11 Juin 2025	JEUDI 12 Juin 2025	 VENDREDI 13 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ŒUFS A LA BASQUAISE GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE AUREOLE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES PETIT LOUIS BANANE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE DE PÂTES D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL 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.