

Menus S13 à S16 du 25 Mars au 19 Avril 2024

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 25 Mars 2024	MARDI 26 Mars 2024	MERCREDI 27 Mars 2024	JEUDI 28 Mars 2024	VENDREDI 29 Mars 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL	RADIS BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES GRATIN DE COQUILLETTES	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES BROCOLIS	ŒUFS DURS SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	YAOURT AROMATISÉ	MAMIROLLE	PRÉPAILLOU BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
FONDU CROCLAIT BIO	POMME	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	KIWI
POIRE				
LUNDI 01 Avril 2024	MARDI 02 Avril 2024	MERCREDI 03 Avril 2024	JEUDI 04 Avril 2024	VENDREDI 05 Avril 2024
FÉRIE	BETTERAVES ROUGES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE AUX PÂTES BIO
	LENTILLES AU JUS GNOCCHIS	POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO	OMELETTE FRITES	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COULOMMIERS	FRAIDOU	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
	POMME	COMPOTE DE PÊCHES	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE BIO
LUNDI 08 Avril 2024	MARDI 09 Avril 2024	MERCREDI 10 Avril 2024	JEUDI 11 Avril 2024	VENDREDI 12 Avril 2024
SALADE DE RIZ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE ICEBERG
CROUSTI DE POISSON CAROTTES VICHY D'UZEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL	FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TERRINE DE POISSONS RIZ PILAF
CANCOILLOTTE IGP	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POMME	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FLAN NAPPÉ	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	KIWI
LUNDI 15 Avril 2024	MARDI 16 Avril 2024	MERCREDI 17 Avril 2024	JEUDI 18 Avril 2024	VENDREDI 19 Avril 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE PANACHÉE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	OMELETTE CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMME DE TERRE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS
FROMAGE BLANC NATURE BIO	VACHE QUI RIT	CARRÉ FRAIS BIO	COMTÉ DE CLÉRON	MINI CABRETTE
POIRE	SALADE DE FRUITS	POMME	ŒUF A LA NEIGE	BANANE

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.