



Menus S17 à S20 du 22 Avril au 17 Mai 2024

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 22 Avril 2024	MARDI 23 Avril 2024	MERCREDI 24 Avril 2024	JEUDI 25 Avril 2024	VENDREDI 26 Avril 2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	SALADE MEXICAINE
OMELETTE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	FILET DE COLIN A L'ANETH POMMES PERSILLÉES D'UZEL	ŒUFS DURS BÉCHAMEL ÉPINARDS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE	YAOURT VANILLE BIO	FRAISES
LUNDI 29 Avril 2024	MARDI 30 Avril 2024	MERCREDI 01 Mai 2024	JEUDI 02 Mai 2024	VENDREDI 03 Mai 2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS	OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	CROUSTI DE POISSON PENNES RIGATE	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS FRITES & KETCHUP
GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	VACHE QUI RIT
SALADE DE FRUITS	POMME	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 06 Mai 2024	MARDI 07 Mai 2024	MERCREDI 08 Mai 2024	JEUDI 09 Mai 2024	VENDREDI 10 Mai 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE NIÇOISE	HARICOTS COCOS A LA TOMATE RIZ	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	DÉLICE EMMENTAL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	POIRE	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	KIWI
LUNDI 13 Mai 2024	MARDI 14 Mai 2024	MERCREDI 15 Mai 2024	JEUDI 16 Mai 2024	VENDREDI 17 Mai 2024
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	MELON	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	FILET DE HOKI SAUCE AURORE ROESTIS DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ CITRON CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CAMEMBERT	MAMIROLLE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	COMTÉ DE CLÉRON
KIWI	POMME BIO	VELOUTÉ FRUITS		ANANAS AU SIROP

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.