

Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 20 Mai 2023	MARDI 21 Mai 2023	MERCREDI 22 Mai 2023	JEUDI 23 Mai 2023	 VENDREDI 24 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE MIXTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE
TORTILLA OIGNONS BROCOLIS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ŒUFS MAYONNAISE FRITES
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MAMIROLLE
MADELEINE BIO	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	POIRE	ŒUF A LA NEIGE
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	 VENDREDI 31 Mai 2023
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	ŒUFS VINAIGRETTE CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS	CROUSTI DE POISSON PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	JEUDI 06 Juin 2023	 VENDREDI 07 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	LASAGNES AUX LÉGUMES	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MÔRET BIO	CANCOILLOTTE IGP	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	CHOUQUETTES	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	ABRICOTS
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	 VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES & MAÏS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	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.