

Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR  SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	ESCALOPE DE DINDE  AU CURRY POMMES PERSILLÉES  D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO	GRATIN DE POISSON  & LÉGUMES D'UZEL 
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP 	CANTAL
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
LUNDI 01 Mai 2023	MARDI 02 Mai 2023	MERCREDI 03 Mai 2023	JEUDI 04 Mai 2023	VENDREDI 05 Mai 2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i>	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE 
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE  DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP
MINI GOUDA	BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON	VACHE QUI RIT 	MAMIROLLE 	CAMEMBERT
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	MARDI 09 Mai 2023	MERCREDI 10 Mai 2023	JEUDI 11 Mai 2023	VENDREDI 12 Mai 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW  D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	ÉMINCÉ DE BOEUF  AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR  D'UZEL	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL 	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
PETIT LOUIS	TOMME BIO  DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE  A LA MYRTILLE	FROMAGE BLANC NATURE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTES BIO	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES 	SALADE DE POMMES DE TERRE 
SAUTÉ DE POULET  SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	SALADE DE HARICOTS VERTS	GRATIN CAMPAGNARD  D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN RIZ	D'UZEL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MAMIROLLE 	MINI CABRETTE BIO	SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
ANANAS AU SIROP	COMTÉ BIO  DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUITS	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	CAMEMBERT
	KIWI			POMME BIO

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.



Produit
local



Légumes
frais



Pâtisserie
Maison



Pêche
durable



Viande
française



Origine
protégée



HVE

Edition du 16-03-2023

Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
STEAK HACHÉ AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	OEUFS FLORENTINE	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
POMME BIO	FRAIDOU	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
	KIWI			
LUNDI 01 Mai 2023	MARDI 02 Mai 2023	MERCREDI 03 Mai 2023	JEUDI 04 Mai 2023	VENDREDI 05 Mai 2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE BROCOLIS	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP
MINI GOUDA	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	MARDI 09 Mai 2023	MERCREDI 10 Mai 2023	JEUDI 11 Mai 2023	VENDREDI 12 Mai 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL	STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTES BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN RIZ	SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUITS	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME BIO

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.



Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI	CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS FILET DE POULET PETITS POIS BANANE BIO	SALADE MIXTE COQUILLETES SANS FROMAGE A LA BOLOGNAISE BIO SALADE DE FRUITS	RADIS BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE TRIO CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL QUARTIERS DE POMMES NATURE
LUNDI 01 Mai 2023	MARDI 02 Mai 2023	MERCREDI 03 Mai 2023	JEUDI 04 Mai 2023	VENDREDI 05 Mai 2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON BRAISÉ AU JUS BROCOLIS ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS ESCALOPE DE DINDE AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE POMME	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE RAVIOLIS A LA TOMATE SALADE DE FRUITS	SALADE ICEBERG FILET DE POULET POMMES VAPEUR D'UZEL BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP POIRE
LUNDI 08 Mai 2023	MARDI 09 Mai 2023	MERCREDI 10 Mai 2023	JEUDI 11 Mai 2023	VENDREDI 12 Mai 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE POMME FRAMBOISE	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS POIRE	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE MIXTE SAUTÉ DE POULET AU JUS COURGETTES D'UZEL OREILLONS D'ABRICOTS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES ANANAS AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO KIWI	SALADE ICEBERG FILET DE POULET CÔTES DE BETTES PROVENÇALES BANANE	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS RIZ POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES POMME BIO

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.

Edition du 16-03-2023



Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	FILET DE COLIN A L'ANETH POMMES PERSILLÉES D'UZEL	OEUFS FLORENTINE	LASAGNES AUX LÉGUMES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
LUNDI 01 Mai 2023	MARDI 02 Mai 2023	MERCREDI 03 Mai 2023	JEUDI 04 Mai 2023	VENDREDI 05 Mai 2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS MINI GOUDA	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BRANDADE DE POISSON	OMELETTE A LA PROVENÇALE FRITES & KETCHUP
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	MARDI 09 Mai 2023	MERCREDI 10 Mai 2023	JEUDI 11 Mai 2023	VENDREDI 12 Mai 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL	STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN RIZ	OMELETTE CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUITS	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME BIO

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.

Edition du 16-03-2023