

SEMAINES 13, 14, 15, 16 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/03/2023	28/03/2023	29/03/2023	30/03/2023	31/03/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	RADIS BEURRE	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL AU JUS	BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	PAELLA	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	GRATIN DE COQUILLETTES	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	RIZ PAELLA	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ	MAMIROLLE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE DUZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	KIWI BIO
03/04/2023	04/04/2023	05/04/2023	06/04/2023	07/04/2023
TABOULÉ D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	SALADE AUX PATES BIO
SPICY DE POULET & KETCHUP	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL	POISSON A LA BORDELAISE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE*	TORTILLA OIGNONS
BROCOLIS		PURÉE BIO	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	RATATOUILLE NIÇOISE
EDAM BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	COULOMMIERS	PRÉPAILLOU BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	POMME	COMPOTE DE PECHES	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUFS DE PÂQUES	BANANE BIO
10/04/2023	11/04/2023	12/04/2023	13/04/2023	14/04/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE ICEBERG
FILET DE POULET A LA BASQUAISE	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	FILET DE HOKI A LA CRÈME	POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO
CAROTTES VICHY D'UZEL		COURGETTES BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
CANCOILLOTTE IGP	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	
CHOOKE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	KIWI
17/04/2023	18/04/2023	19/04/2023	20/04/2023	21/04/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE PANACHÉE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	COUSCOUS BOULETTES
FROMAGE BLANC NATURE BIO	COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT	CARRÉ FRAIS BIO	ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
COMPOTE DE FRUITS	VACHE QUI RIT	PALET BRETON D'UZEL	COMTÉ DE CLÉRON	MINI CABRETTE
	POIRE		VELOUTÉ FRUIX	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.