

# Menus S17 à S20 du 22 Avril au 17 Mai 2024

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 22 Avril 2024	MARDI 23 Avril 2024	MERCREDI 24 Avril 2024	JEUDI 25 Avril 2024	VENDREDI 26 Avril 2024
<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>  RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE  <b>RONDELÉ BIO</b>  <b>POMME BIO</b>	CHOU-FLEUR EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL  FRAIDOU  COOKIE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL  STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS  EMMENTAL  BANANE	<i>Menu Végétarien</i>  SALADE MIXTE  CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  CANCOILLOTTE IGP  <b>YAOURT VANILLE BIO</b>	SALADE MEXICAINE  GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  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  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS  <b>GOUDA BIO</b>  SALADE DE FRUITS	<i>Menu Végétarien</i>  CRÊPE AU FROMAGE  OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POMME	TERRINE DE CAMPAGNE  PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY  CAMEMBERT  BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG  BRANDADE DE POISSON  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP  VACHE QUI RIT  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  LASAGNES AUX 2 SAUMONS  PETIT LOUIS  <b>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</b>	LENTILLES EN SALADE  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS <b>CHOU-FLEUR BIO</b> PERSILLÉ  SAINT PAULIN  POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  BOULETTES DE BOEUF AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE  MIMOLETTE  BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL  SAUTÉ DE POULET AU CURRY RIZ  PETIT MOULÉ NATURE  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	<i>Menu Végétarien</i>  TERRINE DE POISSONS  PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  DÉLICE EMMENTAL  KIWI
LUNDI 13 Mai 2024	MARDI 14 Mai 2024	MERCREDI 15 Mai 2024		VENDREDI 17 Mai 2024
CRÊPE AU FROMAGE  PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  KIWI	<i>Menu Végétarien</i>  SALADE DE HARICOTS VERTS  GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE  CAMEMBERT  <b>POMME BIO</b>	MELON  ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY ROESTIS DE POMMES DE TERRE  MAMIROLLE  VELOUTÉ FRUITS		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  POISSON PANÉ CITRON <b>CAROTTES BIO</b> PERSILLÉES  COMTÉ DE CLÉRON  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.

