



PRIMAIRE

Semaines 17 à 20



LUNDI

22/04/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR
SAUCE FORESTIÈRE
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
RONDELÉ BIO
POMME BIO

29/04/2024

SALADE DE BLÉ A LA
PROVENÇALE
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
BROCOLIS
GOUDA BIO
SALADE DE FRUITS

06/05/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
LASAGNES AUX 2 SAUMONS
PETIT LOUIS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ

13/05/2024

CRÊPE AU FROMAGE
PAUPIETTE DE VEAU A LA
MOUTARDE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI

MARDI

23/04/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
ESCALOPE DE DINDE AU
CURRY
POMMES PERSILLÉES
D'UZEL
FRAIDOU
COOKIE D'UZEL

30/04/2024

CRÊPE AU FROMAGE
OMELETTE
COURGETTES D'UZEL AIL &
FINES HERBES
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
POMME

07/05/2024

LENTILLES EN SALADE
GRILLARDIN DE VEAU AU
JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
SAINT PAULIN
POIRE

14/05/2024

SALADE DE HARICOTS
VERTS
GRATIN DE CROZETS AU
FROMAGE
CAMEMBERT
POMME BIO

MERCRE

24/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
ÉPINARDS
EMMENTAL
BANANE

01/05/2024

TERRINE DE CAMPAGNE
PENNES D'UZEL AU POULET
& CURRY
CAMEMBERT
BROWNIE D'UZEL TOUT
CHOCOLAT

08/05/2024

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF AU
JUS
RATATOUILLE NIÇOISE
MIMOLETTE
BEIGNET FOURRÉ AU
CHOCOLAT

15/05/2024

MELON
ÉMINCÉ DE BOEUF AU
CURRY
ROESTIS DE POMMES DE
TERRE
MAMIROLLE
VELOUTÉ FRUITS

JEUDI

25/04/2024

SALADE MIXTE
CAPPELLETTI 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
CANCOILLOTTE IGP
YAOURT VANILLE BIO

02/05/2024

SALADE ICEBERG
BRANDADE DE POISSON
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BANANE

09/05/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
SAUTÉ DE POULET AU
CURRY
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

16/05/2024

SALADE ITALIENNE D'UZEL
COQUILLETTES A LA
BOLOGNAISE BIO
MINI CABRETTE
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE

VENDR

26/04/2024

SALADE MEXICAINE
GRATIN DE POISSON &
LÉGUMES D'UZEL
COMTÉ DE CLÉRON
FRAISES

03/05/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES & KETCHUP
VACHE QUI RIT
MOUSSE CHOCOLAT

10/05/2024

TERRINE DE POISSONS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
DÉLICE EMMENTAL
KIWI

17/05/2024

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
CAROTTES BIO 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 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. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.



PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 17 à 20



LUNDI

22/04/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
RONDELÉ BIO
POMME BIO

29/04/2024

SALADE DE BLÉ A LA
PROVENÇALE
TOMATE FARCIE, COULIS DE
TOMATE
BROCOLIS
GOUDA BIO
SALADE DE FRUITS

06/05/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
LASAGNES AUX 2 SAUMONS
PETIT LOUIS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ

13/05/2024

CRÊPE AU FROMAGE
PAUPIETTE DE VEAU A LA
MOUTARDE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI

MARDI

23/04/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
ESCALOPE DE DINDE AU
CURRY
POMMES PERSILLÉES
D'UZEL
FRAIDOU
COOKIE D'UZEL

30/04/2024

CRÊPE AU FROMAGE
OMELETTE
COURGETTES D'UZEL AIL &
FINES HERBES
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
POMME

07/05/2024

LENTILLES EN SALADE
GRILLARDIN DE VEAU AU
JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
SAINT PAULIN
POIRE

14/05/2024

SALADE DE HARICOTS
VERTS
GRATIN DE CROZETS AU
FROMAGE
CAMEMBERT
POMME BIO

MERCR

24/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS
ÉPINARDS
EMMENTAL
BANANE

01/05/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
PENNES D'UZEL AU POULET
& CURRY
CAMEMBERT
BROWNIE D'UZEL TOUT
CHOCOLAT

08/05/2024

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF AU
JUS
RATATOUILLE NIÇOISE
MIMOLETTE
BEIGNET FOURRÉ AU
CHOCOLAT

15/05/2024

MELON
ÉMINCÉ DE BOEUF AU
CURRY
ROESTIS DE POMMES DE
TERRE
MAMIROLLE
VELOUTÉ FRUUX

JEUDI

25/04/2024

SALADE MIXTE
CAPPELLETTIS 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
CANCOILLOTTE IGP
YAOURT VANILLE BIO

02/05/2024

SALADE ICEBERG
BRANDADE DE POISSON
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BANANE

09/05/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
SAUTÉ DE POULET AU
CURRY
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

16/05/2024

SALADE ITALIENNE D'UZEL
COQUILLETES A LA
BOLOGNAISE BIO
MINI CABRETTE
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE

VENDR

26/04/2024

SALADE MEXICAINE
GRATIN DE POISSON &
LÉGUMES D'UZEL
COMTÉ DE CLÉRON
FRAISES

03/05/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES & KETCHUP
VACHE QUI RIT
MOUSSE CHOCOLAT

10/05/2024

TERRINE DE POISSONS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
DÉLICE EMMENTAL
KIWI

17/05/2024

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
CAROTTES BIO 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 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. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.



SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 17 à 20



LUNDI

22/04/2024

BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
RONDELÉ BIO
POMME BIO

29/04/2024

SALADE DE BLÉ A LA
PROVENÇALE
CRÊPES AU FROMAGE
BROCOLIS
GOUDA BIO
SALADE DE FRUITS

06/05/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
LASAGNES AUX 2 SAUMONS
PETIT LOUIS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ

13/05/2024

CRÊPE AU FROMAGE
POIS CHICHES A LA TOMATE
CONCASSÉE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI

MARDI

23/04/2024

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE COLIN A L'ANETH
POMMES PERSILLÉES
D'UZEL
FRAIDOU
COOKIE D'UZEL

30/04/2024

CRÊPE AU FROMAGE
OMELETTE
COURGETTES D'UZEL AIL &
FINES HERBES
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
POMME

07/05/2024

LENTILLES EN SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A
LA MEXICAINE
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
SAINT PAULIN
POIRE

14/05/2024

SALADE DE HARICOTS
VERTS
GRATIN DE CROZETS AU
FROMAGE
CAMEMBERT
POMME BIO

MERCR

24/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
OEUFS DURS BÉCHAMEL
ÉPINARDS
EMMENTAL
BANANE

01/05/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
CROUSTI DE POISSON
PENNES RIGATE
CAMEMBERT
BROWNIE D'UZEL TOUT
CHOCOLAT

08/05/2024

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE
RATATOUILLE NIÇOISE
MIMOLETTE
BEIGNET FOURRÉ AU
CHOCOLAT

15/05/2024

MELON
FILET DE HOKI SAUCE
AUREOLE
ROESTIS DE POMMES DE
TERRE
MAMIROLLE
VELOUTÉ FRUITS

JEUDI

25/04/2024

SALADE MIXTE
CAPPELLETTI 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
CANCOILLOTTE IGP
YAOURT VANILLE BIO

02/05/2024

SALADE ICEBERG
BRANDADE DE POISSON
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BANANE

09/05/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
HARICOTS COCOS A LA
TOMATE
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

16/05/2024

SALADE ITALIENNE D'UZEL
COQUILLETES SAUCE
VÉGÉTARIENNE
MINI CABRETTE
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE

VENDR

26/04/2024

SALADE MEXICAINE
GRATIN DE POISSON &
LÉGUMES D'UZEL
COMTÉ DE CLÉRON
FRAISES

03/05/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
TORTILLA OIGNONS
FRITES & KETCHUP
VACHE QUI RIT
MOUSSE CHOCOLAT

10/05/2024

TERRINE DE POISSONS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
DÉLICE EMMENTAL
KIWI

17/05/2024

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
CAROTTES BIO 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 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. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.