



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Edité le 25/03/2022

à 10:51

...

SEMAINES 17, 18, 19, 20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX PETITS POIS CAROTTES POMME	LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS KIWI	FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES BANANE
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE FLAN NAPPÉ	FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO POIRE	NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOUTURE DU COUSCOUS POMME
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUIX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE COMPOTE DE POMMES
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS POIRE	GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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.