



# PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Édité le 24/04/2022  
à 09:14

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE  CRÈME DESSERT VANILLE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP  POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  SEMOUTE  COMPOTE POMME PECHE HVE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON  RATATOUILLE NIÇOISE  YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PAELLA  RIZ PAELLA  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER  STEAK HACHÉ AU JUS  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  PECHE	FILET DE POULET SAUCE SUPREME  JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE  MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG  MERGUEZ DE FRANCHE COMté AU JUS  POMMES PERSILLÉES  ABRICOTS	POISSON A LA BORDELAISE  ÉPINARDS  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  CHOUQUETTES	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  PETITS POIS CAROTTES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  MADELEINE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE  PURÉE  COULOMMIERS  PECHE	LENTILLES EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  ABRICOTS	SALADE DE TOMATES  JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE  FRITES  PANNA COTTA DE MAMIROLLE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE  SEMOULE BIO  FONDU CARRÉ  FLAN NAPPÉ
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  FAISSELLE  ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  BOULETTES DE BOEUF AU JUS  GNOCCHIS  COMPOTE DE POMMES BIO	QUENELLES SAUCE AURORE  BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  PETIT LOUIS  BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES  PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  ÉCLAIR CHOCOLAT	CROUSTI DE POISSON  ÉPINARDS  DÉLICE EMMENTAL  FRAISES

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.