PRIMAIRE

Semaines 14 à 17

LUNDI	MARDI	MERCR	JEUDI	VENDR
01/04/2024 TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	**02/04/2024** BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	**03/04/2024** TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	**04/04/2024** CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	**05/04/2024** SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
08/04/2024 SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	**09/04/2024** MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	**10/04/2024** SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	**11/04/2024** CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	**12/04/2024** SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ CRÉOLE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
15/04/2024 SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	**16/04/2024** TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	**17/04/2024** SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	**18/04/2024** CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	**19/04/2024** TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE
22/04/2024 BETTERAVES ROUGES BIO ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE RONDELÉ BIO POMME BIO	**23/04/2024** CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU COOKIE D'UZEL	**24/04/2024** SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL BANANE	**25/04/2024** SALADE MIXTE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	**26/04/2024** SALADE MEXICAINE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON 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. 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.