



# Menus S21 à S24 du 19 Mai au 13 Juin 2025

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 19 Mai 2025	MARDI 20 Mai 2025	MERCREDI 21 Mai 2025	JEUDI 22 Mai 2025	VENDREDI 23 Mai 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<b>Menu Végétarien</b> SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE	RADIS BEURRE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS CERTIFICATION NIVEAU 2 PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	PAELLA RIZ PAELLA
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP POMME	VACHE QUI RIT BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE		COMPOTE POMME PÊCHE HVE		BANANE
LUNDI 26 Mai 2025	MARDI 27 Mai 2025	MERCREDI 28 Mai 2025	JEUDI 29 Mai 2025	VENDREDI 30 Mai 2025
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE CHIRAZI D'UZEL	<b>Menu Végétarien</b> SALADE DE HARICOTS VERTS CERTIFICATION NIVEAU 2
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET SAUCE SUPRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
PÊCHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	ANANAS AU SIROP
LUNDI 02 Juin 2025	MARDI 03 Juin 2025	MERCREDI 04 Juin 2025	JEUDI 05 Juin 2025	VENDREDI 06 Juin 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	<b>Menu Végétarien</b> CONCOMBRE D'UZEL
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE FRITES	VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIR	TOMME BIO DE CLÉRON	SEMOULE BIO
MADELEINE	PÊCHE	ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
LUNDI 09 Juin 2025	MARDI 10 Juin 2025	MERCREDI 11 Juin 2025	JEUDI 12 Juin 2025	VENDREDI 13 Juin 2025
<b>Menu Végétarien</b>	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PÂTES D'UZEL
BETTERAVES ROUGES	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	QUENELLES SAUCE Aurore BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CERTIFICATION NIVEAU 2
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
FAISSELLE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	ÉCLAIR CHOCOLAT	FRAISES
ABRICOTS				

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 priviliege 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.