

Menus S13 à S16 du 25 Mars au 19 Avril 2024

Primaire (N) 5 composants

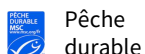
LUNDI 25 Mars 2024	MARDI 26 Mars 2024	MERCREDI 27 Mars 2024	JEUDI 28 Mars 2024	VENDREDI 29 Mars 2024
Menu Végétarien SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GAULETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	Menu à thème Pâques PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & ŒUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
LUNDI 01 Avril 2024	MARDI 02 Avril 2024	MERCREDI 03 Avril 2024	JEUDI 04 Avril 2024	VENDREDI 05 Avril 2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PÊCHES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	Menu Végétarien SALADE AUX PÂTES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 08 Avril 2024	MARDI 09 Avril 2024	MERCREDI 10 Avril 2024	JEUDI 11 Avril 2024	VENDREDI 12 Avril 2024
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
LUNDI 15 Avril 2024	MARDI 16 Avril 2024	MERCREDI 17 Avril 2024	JEUDI 18 Avril 2024	VENDREDI 19 Avril 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	Menu Végétarien SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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 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.



Menus S13 à S16 du 25 Mars au 19 Avril 2024 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 25 Mars 2024	MARDI 26 Mars 2024	MERCREDI 27 Mars 2024	JEUDI 28 Mars 2024	VENDREDI 29 Mars 2024
<p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE</p> <p>GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES</p> <p>FONDU CROCLAIT BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE COLESLAW D'UZEL</p> <p>JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>POMME</p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS</p> <p>MAMIROLLE</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE BIO</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu à thème Pâques</i></p> <p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>PRÉPAILLOU BIO</p> <p> GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & ŒUF DE PÂQUES</p>	<p>SALADE OLIVIER</p> <p>FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE</p> <p>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL</p> <p>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES</p> <p>KIWI</p>
LUNDI 01 Avril 2024	MARDI 02 Avril 2024	MERCREDI 03 Avril 2024	JEUDI 04 Avril 2024	VENDREDI 05 Avril 2024
<p>TABOULÉ D'UZEL</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ</p> <p>EDAM BIO</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>POMME</p>	<p>TERRINE AUX 3 LÉGUMES</p> <p>POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>COMPOTE DE PÊCHES</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ AU JUS FRITES</p> <p>FRAIDOU</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE AUX PÂTES BIO</p> <p>TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE</p> <p>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON</p> <p>BANANE BIO</p>
LUNDI 08 Avril 2024	MARDI 09 Avril 2024	MERCREDI 10 Avril 2024	JEUDI 11 Avril 2024	VENDREDI 12 Avril 2024
<p>SALADE DE RIZ D'UZEL</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>POMME</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT HVE</p>	<p>SALADE OLIVIER D'UZEL</p> <p>PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON</p> <p>FLAN NAPPÉ</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL</p> <p>FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FONDU CROCLAIT</p> <p> GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE</p>	<p>SALADE ICEBERG</p> <p>MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF</p> <p>FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK</p> <p>KIWI</p>
LUNDI 15 Avril 2024	MARDI 16 Avril 2024	MERCREDI 17 Avril 2024	JEUDI 18 Avril 2024	VENDREDI 19 Avril 2024
<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE PANACHÉE</p> <p>HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO</p> <p>CARRÉ FRAIS BIO</p> <p>POMME</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE</p> <p>QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>ŒUF A LA NEIGE</p>	<p>TERRINE AUX 3 LÉGUMES</p> <p>COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS</p> <p>MINI CABRETTE</p> <p>BANANE</p>

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 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.

Menus S13 à S16 du 25 Mars au 19 Avril 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 25 Mars 2024	MARDI 26 Mars 2024	MERCREDI 27 Mars 2024	JEUDI 28 Mars 2024	 VENDREDI 29 Mars 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	BETTERAVES ROUGES	RADIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG
PALETTE BRAISÉE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	JAMBON BLANC FROID COQUILLETTES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS BROCOLIS	SAUTÉ DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RÔTI DE VEAU AU THYM PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
POIRE	POMME	KIWI	POIRE	KIWI
LUNDI 01 Avril 2024	MARDI 02 Avril 2024	MERCREDI 03 Avril 2024	JEUDI 04 Avril 2024	 VENDREDI 05 Avril 2024
TABOULÉ D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE AUX PÂTES BIO
ESCALOPE DE DINDE AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS	BOULETTES DE BŒUF AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE
KIWI	POMME	COMPOTE DE PÊCHES	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE BIO
LUNDI 08 Avril 2024	MARDI 09 Avril 2024	MERCREDI 10 Avril 2024	JEUDI 11 Avril 2024	 VENDREDI 12 Avril 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE NATURE D'UZEL	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE ICEBERG
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	SAUTÉ DE PORC COURGETTES	PAUPIETTE DE LAPIN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF
POMME	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	KIWI	POIRE AU SIROP	KIWI
LUNDI 15 Avril 2024	MARDI 16 Avril 2024	MERCREDI 17 Avril 2024	JEUDI 18 Avril 2024	 VENDREDI 19 Avril 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE PANACHÉE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
JAMBON BRAISÉ AU JUS COQUILLETTES	RÔTI DE DINDE AU JUS CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE	STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL	FILET DE POULET AU JUS POMMES DE TERRE RÔTIES D'UZEL	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
POIRE	SALADE DE FRUITS	POMME	ORANGE	BANANE

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 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.

Menus S13 à S16 du 25 Mars au 19 Avril 2024

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 25 Mars 2024	MARDI 26 Mars 2024	MERCREDI 27 Mars 2024	JEUDI 28 Mars 2024	 VENDREDI 29 Mars 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL TERRINE AUX 3 LÉGUMES GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ŒUFS DURS SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
LUNDI 01 Avril 2024	MARDI 02 Avril 2024	MERCREDI 03 Avril 2024	JEUDI 04 Avril 2024	 VENDREDI 05 Avril 2024
TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LENTILLES AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PÊCHES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PÂTES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 08 Avril 2024	MARDI 09 Avril 2024	MERCREDI 10 Avril 2024	JEUDI 11 Avril 2024	 VENDREDI 12 Avril 2024
SALADE DE RIZ D'UZEL CROUSTI DE POISSON CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG TERRINE DE POISSONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
LUNDI 15 Avril 2024	MARDI 16 Avril 2024	MERCREDI 17 Avril 2024	JEUDI 18 Avril 2024	 VENDREDI 19 Avril 2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO OMELETTE CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMME DE TERRE VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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 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.