

# Menus S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU-FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL
RÔTI DE PORC FUMÉ 🥣 DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX PETITS POIS CAROTTES	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS	FILET DE COLIN A L'ANETH 🥬 HARICOTS COCOS AU JUS	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	<i>FONDU CROCLAIT</i> BIO	BLEUET DES PRAIRIES 🌸 DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP 🥔 A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON 🥔
POMME	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE 🥒 D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW 🥬 D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS 🥣 DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	FILET DE HOKI 🥬 SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO	NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE 🥔
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	PETITS BEURRE	POMME
LUNDI 05 Mai 2025	MARDI 06 Mai 2025	MERCREDI 07 Mai 2025	JEUDI 08 Mai 2025	VENDREDI 09 Mai 2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALAMI	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES 🥕 D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i>
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN 🥬 SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CŒUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
VELOUTÉ FRUIX	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PETIT LOUIS	TOMME DE CHÈVRE 🥐 DE CLÉRON	EMMENTAL BIO
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	<i>Menu à thème</i> VENDREDI 16 Mai 2025
CÉLERI RÉMOULADE 🥬 D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENCALE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS	GOULASH FRITES	AIOLI D'UZEL AU POISSON
CAMEMBERT	<i>RONDELÉ</i> BIO	RACLETTE 🥔 DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE	BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	BANANE	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 privilégié 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 S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU-FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS	FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME	FONDU CROCLAIT BIO  COMPOTE DE FRUITS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON  BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESRAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO	NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO  FLAN NAPPÉ	GOUDA BIO  RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	FRAIDOU  POIRE	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE  POMME
LUNDI 05 Mai 2025	MARDI 06 Mai 2025	MERCREDI 07 Mai 2025	JEUDI 08 Mai 2025	VENDREDI 09 Mai 2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
VELOUTÉ FRUIX  MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POIRE	PETIT LOUIS  POMME	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  CRÈME DESSERT CARAMEL	EMMENTAL BIO  COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	<i>Menu à thème</i> Vendredi 16 Mai 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS	GOULASH FRITES	AIOLI D'UZEL AU POISSON
CAMEMBERT  POMME BIO	RONDELÉ BIO  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	RACLETTE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE	BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE  TARTE D'UZEL AU CITRON
<i>La Méditerranée</i>				

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 S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025

## Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU-FLEUR EN SALADE POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS	SALADE DE RIZ D'UZEL Œufs durs BÉCHAMEL BRUNOISE DE LÉGUMES
OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	LASAGNES AUX LÉGUMES	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ			KIWI	COMTÉ DE CLÉRON
POMME	COMPOTE DE FRUITS			BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG GRATIN DE COQUILLETTES BIO AU FROMAGE	SALADE COLESRAW D'UZEL CRÊPES AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES			
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	PETITS BEURRE	POMME
LUNDI 05 Mai 2025	MARDI 06 Mai 2025	MERCREDI 07 Mai 2025	JEUDI 08 Mai 2025	VENDREDI 09 Mai 2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE
Œufs mayonnaise HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	FEUILLETÉS AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
VELOUTÉ FRUIX	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PETIT LOUIS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	EMMENTAL BIO
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	VENDREDI 16 Mai 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS	Œufs A LA BASQUAISE FRITES	AIOLI D'UZEL AU POISSON
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	RACLETTE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE	BUCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	BANANE	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 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 S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025

## Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	RADIS STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU JUS BRUNOISE DE LÉGUMES
STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS CAROTTES	POMMES D'UZEL	COMPOTE DE FRUITS	GNOCCHIS KIWI	POIRE BANANE
POMME				
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	PANACHÉ DE CRUDITÉS NOISETTES DE POULET AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COQUILLETTES BIO	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE
KIWI	BANANE			POMME
LUNDI 05 Mai 2025	MARDI 06 Mai 2025	MERCREDI 07 Mai 2025	JEUDI 08 Mai 2025	VENDREDI 09 Mai 2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALAMI	BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON BLANC FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU -FLEUR PERSILLÉ	BŒUF BRAISÉ AU JUS NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
KIWI	POIRE	POMME	BANANE	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	VENDREDI 16 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS A LA TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	PAUPIETTE DE LAPIN PENNES RIGATE	GOULASH FRITES	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LÉGUMES AIOLI D'UZEL
POMME BIO	KIWI	POIRE	BANANE	COMPOTE DE FRUITS

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.