



Menus S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS PLATS	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	RADIS	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE POULET CAROTTES PERSILLÉES	GNOCCHIS A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BIO	FILET DE POULET BRUNOISE DE LÉGUMES
KIWI	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	POMME BIO	POIRE	BANANE
LUNDI 27 Avril 2026	MARDI 28 Avril 2026	MERCREDI 29 Avril 2026	JEUDI 30 Avril 2026	VENDREDI 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES
ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES	FILET DE POULET AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
KIWI	POIRE	ANANAS AU SIROP	2 GAUFRETTES VANILLE	POMME
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE	FILET DE POULET CÔTES DE BETTES
POMME	KIWI	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POIRE	POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE RADIS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES POMMES VAPEUR	NOISETTES DE POULET AU JUS PENNES	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS	SAUTÉ DE DINDE CHOU-FLEUR PERSILLÉ	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
POMME BIO	KIWI	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	BANANE	POMME

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.