



Menus S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CROISILLON EMMENTAL OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	SALADE DE HARICOTS PLATS GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO NOUILLES ASIATIQUES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO	RADIS BEURRE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL ŒUFS FLORENTINE SAINT MÔRET BIO 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 PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL EDAM BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POIRE	SALADE ICEBERG HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO SAINT MÔRET BIO ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GALETTE CHÈVRE TOMATE RATATOUILLE NIÇOISE PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT NATURE SUCRÉ POMME
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL ŒUFS DURS FROIDS PETITS POIS CAROTTES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POMME	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES KIRI BIO FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE CRÊPES AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POISSON NAPOLITAIN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL GOUDA BIO BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE BROCOLIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS ŒUFS DURS BÉCHAMEL PURÉE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES AIOLI D'UZEL AU POISSON BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ

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.