























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

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CROISSON EMMENTAL SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS  GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE  POMME MIRABELLE HVE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL  ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL 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 FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME ÉPINARDS  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 ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY PENNES EDAM BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE PIÉMONTAISE POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO	SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL SAINT MÔRET BIO ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  NOISSETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> 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 GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POMME	 CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ  AU JUS FRITES KIRI BIO FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE ÉMINCÉ DE BŒUF 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	<i>Menu Végétarien</i> 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
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT POMME BIO	CONCOMBRE  D'UZEL VINAIGRETTE NOISSETTES DE POULET A LA COMTOISE PENNES RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POIRE	SALADE DE RADIS SAUTÉ DE DINDE AU CURRY 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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable

Viande française



Origine protégée



Bleu Blanc Cœur



HVE



Certification Environnementale Niveau 2



Nouvelle recette