

...

SEMAINES 17, 18, 19, 20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
BETTERAVES ROUGES BIO ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE RONDELÉ BIO POMME BIO	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU COOKIE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL BANANE	SALADE MIXTE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	SALADE MEXICAINE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON FRAISES
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS GOUDA BIO SALADE DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	TERRINE DE CAMPAGNE PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY CAMEMBERT BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG BRANDADE DE POISSON CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP VACHE QUI RIT MOUSSE CHOCOLAT
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ SAINT PAULIN POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL BOULETTES DE BOEUF AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE MIMOLETTE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU CURRY RIZ PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	TERRINE DE POISSONS PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL DÉLICE EMMENTAL KIWI
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
CRÊPE AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	SALADE DE HARICOTS VERTS GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE CAMEMBERT POMME BIO	MELON ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY ROESTIS DE POMMES DE TERRE MAMIROLLE VELOUTÉ FRUUX	SALADE ITALIENNE D'UZEL COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO MINI CABRETTE PANNA COTTA DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON CAROTTES BIO PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ANANAS AU SIROP

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.