



...

SEMAINES 17,18,19,20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE	LASAGNES AUX LÉGUMES	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE COLIN A L'ANETH	OEUFS DURS BÉCHAMEL
PETITS POIS CAROTTES		GNOCCHIS	HARICOTS COCOS AU JUS	BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON
POMME	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	BANANE
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	GRATIN DE COQUILLETES BIO AU FROMAGE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL
PURÉE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES		ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	PETITS BEURRE	POMME
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
OEUFS MAYONNAISE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	FEUILLETÉS AU FROMAGE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	EMMENTAL BIO
VELOUTÉ FRUUX	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PETIT LOUIS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COMPOTE DE POMMES
MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	CRÈME DESSERT CARAMEL	
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
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	QUENELLES SAUCE MORNAY	OEUFS A LA BASQUAISE	AIOLI D'UZEL AU POISSON
	PURÉE	BROCOLIS	FRITES	
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 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.

...

## SEMAINES 17,18,19,20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL
ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	FILET DE COLIN A L'ANETH	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME
PETITS POIS CAROTTES		GNOCCHIS	HARICOTS COCOS AU JUS	BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON
POMME	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	BANANE
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL
PURÉE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	COQUILLETES BIO	ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	PETITS BEURRE	POMME
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALAMI	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	EMMENTAL BIO
VELOUTÉ FRUITS	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PETIT LOUIS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COMPOTE DE POMMES
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	CRÈME DESSERT CARAMEL	
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	QUENELLES SAUCE MORNAY	GOULASH	AIOLI D'UZEL AU POISSON
	PURÉE	BROCOLIS	FRITES	
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 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.



# PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 19/03/2025

à 08:44

...

SEMAINES 17,18,19,20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	FILET DE COLIN A L'ANETH	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME
PETITS POIS CAROTTES		GNOCCHIS	HARICOTS COCOS AU JUS	BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON
POMME	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	BANANE
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL
PURÉE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	COQUILLETES BIO	ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	PETITS BEURRE	POMME
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	EMMENTAL BIO
VELOUTÉ FRUUX	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PETIT LOUIS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COMPOTE DE POMMES
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	CRÈME DESSERT CARAMEL	
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	QUENELLES SAUCE MORNAY	GOULASH	AIOLI D'UZEL AU POISSON
	PURÉE	BROCOLIS	FRITES	
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 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.