

MENUS Primaire (N) 5 composants

LUNDI 25 Mars 2019	MARDI 26 Mars 2019	MERCREDI 27 Mars 2019	JEUDI 28 Mars 2019	VENDREDI 29 Mars 2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CROZIFLETTE D'UZEL VACHE QUI RIT COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE FILET DE POULET CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS FONDU CARRÉ POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
LUNDI 01 Avril 2019	MARDI 02 Avril 2019	MERCREDI 03 Avril 2019	JEUDI 04 Avril 2019	VENDREDI 05 Avril 2019
SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ AU JUS COQUILLETES FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE COLESLAW D'UZEL BURGER D'UZEL VÉGÉTARIEN CHIPS COMPOTE DE POMMES	SALADE ITALIENNE D'UZEL ÉMINCÉ DE DINDE A LA FORESTIÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT AROMATISÉ MADELEINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAELLA RIZ PAELLA PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ BIO DE CLÉRON KIWI
LUNDI 08 Avril 2019	MARDI 09 Avril 2019	MERCREDI 10 Avril 2019	JEUDI 11 Avril 2019 Menu à thème Pâques  PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE SAUTÉ D'AGNEAU DE PÂQUES HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL CRUNCH & OEUF DE PÂQUES 	VENDREDI 12 Avril 2019
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY BROCOLIS TOMME GRISE OEUF A LA NEIGE	RADIS BEURRE PETIT SALÉ AUX LENTILLES D'UZEL 1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE CÉLERI COULOMMIERS MOUSSE CHOCOLAT		SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS & RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE BANANE
LUNDI 15 Avril 2019	MARDI 16 Avril 2019	MERCREDI 17 Avril 2019	JEUDI 18 Avril 2019	VENDREDI 19 Avril 2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON POIRE	SALADE CHIRAZI D'UZEL SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES ROTI DE PORC DE LONGEVILLE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME YAOURT NATURE TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CROC'LAIT FLAN NAPPÉ	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON COURGETTES PROVENÇALES CAMEMBERT COMPOTE POMME BANANE

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



MENUS (Na) primaire sans porc

LUNDI 25 Mars 2019	MARDI 26 Mars 2019	MERCREDI 27 Mars 2019	JEUDI 28 Mars 2019	 VENDREDI 29 Mars 2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE VACHE QUI RIT COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE FILET DE POULET CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS FONDU CARRÉ POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
LUNDI 01 Avril 2019	MARDI 02 Avril 2019	MERCREDI 03 Avril 2019	JEUDI 04 Avril 2019	 VENDREDI 05 Avril 2019
SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ AU JUS COQUILLETES FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE COLESLAW D'UZEL BURGER D'UZEL VÉGÉTARIEN CHIPS COMPOTE DE POMMES	SALADE ITALIENNE D'UZEL ÉMINCÉ DE DINDE A LA FORESTIÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT AROMATISÉ MADELEINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAELLA AU POULET RIZ PAELLA PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ BIO DE CLÉRON KIWI
LUNDI 08 Avril 2019	MARDI 09 Avril 2019	MERCREDI 10 Avril 2019	JEUDI 11 Avril 2019	 VENDREDI 12 Avril 2019
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY BROCOLIS TOMME GRISE OEUF A LA NEIGE	RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS LENTILLES AU JUS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE CÉLERI COULOMMIERS MOUSSE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE SAUTÉ D'AGNEAU DE PÂQUES HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL CRUNCH & OEUF DE PÂQUES	SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS & RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE BANANE
LUNDI 15 Avril 2019	MARDI 16 Avril 2019	MERCREDI 17 Avril 2019	JEUDI 18 Avril 2019	 VENDREDI 19 Avril 2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON POIRE	SALADE CHIRAZI D'UZEL SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES STEAK VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME YAOURT NATURE TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CROC'LAIT FLAN NAPPÉ	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON COURGETTES PROVENÇALES CAMEMBERT COMPOTE POMME BANANE

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



MENUS Primaire (Lb) Intolérance alimentaire

LUNDI 25 Mars 2019	MARDI 26 Mars 2019	MERCREDI 27 Mars 2019	JEUDI 28 Mars 2019	VENDREDI 29 Mars 2019
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE FILET DE POULET CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES ORANGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES SEMOULE POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE RATATOUILLE & RIZ KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TOMATE FARCIE COURGETTES D'UZEL BANANE
LUNDI 01 Avril 2019	MARDI 02 Avril 2019	MERCREDI 03 Avril 2019	JEUDI 04 Avril 2019	VENDREDI 05 Avril 2019
SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ AU JUS COQUILLETES PECHE AU COULIS	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES JAMBON BLANC FROID POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE DE POMMES	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL QUETSCHES AU SIROP	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FILET DE POULET RIZ PAELLA POIRE	SALADE MIXTE POULET BASQUAISE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL KIWI
LUNDI 08 Avril 2019	MARDI 09 Avril 2019	MERCREDI 10 Avril 2019	JEUDI 11 Avril 2019	VENDREDI 12 Avril 2019
TABOULÉ D'UZEL BOEUF BOURGUIGNON BROCOLIS POMME	RADIS PETIT SALÉ AUX LENTILLES D'UZEL POIRE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET A LA TOMATE RIZ COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL SAUTÉ D'AGNEAU DE PÂQUES HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS KIWI	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE & GNOCCHIS BANANE
LUNDI 15 Avril 2019	MARDI 16 Avril 2019	MERCREDI 17 Avril 2019	JEUDI 18 Avril 2019	VENDREDI 19 Avril 2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ POIRE	SALADE CHIRAZI D'UZEL SPAGHETTIS BOLOGNAISE SANS FROMAGE POMME	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL ROTI DE PORC DE LONGEVILLE CAROTTES VICHY D'UZEL KIWI	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR STEAK HACHÉ AU JUS FRITES ORANGE	SALADE DE PATES D'UZEL PALETTE BRAISÉE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMPOTE POMME BANANE

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéines du lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles).



MENUS (Lc) primaire sans viande

LUNDI 25 Mars 2019	MARDI 26 Mars 2019	MERCREDI 27 Mars 2019	JEUDI 28 Mars 2019	 VENDREDI 29 Mars 2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE VACHE QUI RIT COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE CAKE D'UZEL AUX OLIVES ÉPINARDS FONDU CARRÉ POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
LUNDI 01 Avril 2019	MARDI 02 Avril 201	MERCREDI 03 Avril 2019	JEUDI 04 Avril 2019	 VENDREDI 05 Avril 2019
SALADE DE HARICOTS VERTS POIS CHICHES COQUILLETES FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE COLESLAW D'UZEL BURGER D'UZEL VÉGÉTARIEN CHIPS COMPOTE DE POMMES	SALADE ITALIENNE D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR, CRÈME DE MOULES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT AROMATISÉ MADELEINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS SAUCE MORNAY RIZ PAELLA PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ BIO DE CLÉRON KIWI
LUNDI 08 Avril 2019	MARDI 09 Avril 2019	MERCREDI 10 Avril 2019	JEUDI 11 Avril 2019	 VENDREDI 12 Avril 2019
TABOULÉ D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS TOMME GRISE OEUF A LA NEIGE	RADIS BEURRE LENTILLES COURGETTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE CÉLERI COULOMMIERS MOUSSE CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE FLAGEOLETS PERSILLÉS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL CRUNCH & OEUF DE PÂQUES	SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS & RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE BANANE
LUNDI 15 Avril 2019	MARDI 16 Avril 2019	MERCREDI 17 Avril 2019	JEUDI 18 Avril 2019	 VENDREDI 19 Avril 2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE A LA SAUCE TOMATE RIZ MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON POIRE	SALADE CHIRAZI D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME YAOURT NATURE TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR AIOLI AU POISSON FRITES & MAYONNAISE FONDU CROC'LAIT FLAN NAPPÉ	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON COURGETTES PROVENÇALES CAMEMBERT COMPOTE POMME BANANE

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.