























Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	 ACCRA DE MORUE & CITRON	CAROTTES RAPÉES D'UZEL  A L'ORANGE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME CHOU-FLEUR	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL &  POMMES VAPEUR D'UZEL 	ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ	CANNELLONIS
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES 	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	POIRE
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS BEURRE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES 	SALADE ICEBERG
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS	JAMBON BLANC FROID PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON 	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE 	PETIT LOUIS
ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	POMME
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CARRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 	SAINT MORÊT BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 
COMPOTE DE POIRES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CHOUQUETTES	PÊCHE	ABRICOTS
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES & MAÏS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	PALETTE BRAISÉE CAROTTES VICHY D'UZEL 	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	FILET DE COLIN  AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON 	PRÉPAILOU BIO 	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE 	FRAISES

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

Edition du 13-04-2023



Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	 ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL AU POISSON RIZ YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME CHOU-FLEUR	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL		CANNELONIS
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO		MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ		POIRE
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS BEURRE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS	JAMBON DE VOLAILLE FROID PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	POMME
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	FILET DE POULET AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CARRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MORÊT BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE DE POIRES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CHOUQUETTES	PÊCHE	ABRICOTS
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES & MAÏS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FRAISES

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.



Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MÂIS	SALADE MIXTE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FILET DE POULET CHOU-FLEUR	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ	RÔTI DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	POIRE
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COLOMBO DE PORC POMMES VAPEUR D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE POULET PETITS POIS	JAMBON BLANC FROID POMMES PERSILLÉES D'UZEL
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS	POMME
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE MIXTE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE
COMPOTE DE POIRES	KIWI	POMME	PÊCHE	ABRICOTS
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES & MÂIS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS SPAGHETTIS	PALETTE BRAISÉE CAROTTES VICHY D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES
KIWI	NECTARINE	BANANE	SALADE DE FRUITS	FRAISES

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.

Edition du 13-04-2023



Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS TORTILLA OIGNONS CHOU-FLEUR COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	SALADE MIXTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	ACCRAIS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL AU POISSON RIZ YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE MAMIROLLE POIRE
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS BEURRE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ÉCLAIR CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE OEUF VINAIGRETTE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE MADELEINE BIO	SALADE ICEBERG CROUSTI DE POISSON PURÉE PETIT LOUIS POMME
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MÔRET BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PETIT NOVA FRUIT BIO PÊCHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAÏS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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.

Edition du 13-04-2023



Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023 Primaire (Ne) été

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADOLON	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADOLON	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ
CRÈME DESSERT VANILLE				
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ

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.

Edition du 13-04-2023



Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023

Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ

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.

Edition du 13-04-2023