



## 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	<b>Les Antilles</b> ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CANNELLONIS MAMIROLLE POIRE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME CHOU-FLEUR	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL		
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO		
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ		
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 POMME
ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	
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	CÉLERİ 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	SAINTE MORËT BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE DE POIRES	LIÉGOIS 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 CÉLERİ
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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



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 CANNELLONIS MAMIROLLE POIRE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÈME CHOU-FLEUR	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL		
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO		
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ		
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	SAINTE 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
SPAGHETTI 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/MAÏS	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 & MAÏS	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.



## 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	SALADE MIXTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL AU POISSON RIZ	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
TORTILLA OIGNONS CHOU-FLEUR			YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO		MAMIROLLE POIRE
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	ŒUF VINAIGRETTE CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS	CROUSTI DE POISSON PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS POMME
ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	
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	SALADE MIXTE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CARRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MÔRET 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	SALADE DE TOMATES & MAÏS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX ŒUFS	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERİ
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 (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	MADELON	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	MADELON 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
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.



## 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	MADELON 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	MADELON 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