



# Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL	OEufs FLORENTINE	COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
LUNDI 01 Mai 2023	MARDI 02 Mai 2023	MERCREDI 03 Mai 2023	JEUDI 04 Mai 2023	VENDREDI 05 Mai 2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP
MINI GOUDA	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	MARDI 09 Mai 2023	MERCREDI 10 Mai 2023	JEUDI 11 Mai 2023	VENDREDI 12 Mai 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL	STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTELLE	BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTESBIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE RIZ	D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUIT	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME BIO

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  
COEUR



HVE

Edition du 16-03-2023



## Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

### Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO	RADIS BEURRE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS FLAGOEOLETS A L'ÉCHALOTE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL	OEufs FLORENTINE	CANCOUILLOTTE IGP	CANTAL
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO		
LUNDI 01 Mai 2023	MARDI 02 Mai 2023	MERCREDI 03 Mai 2023	JEUDI 04 Mai 2023	VENDREDI 05 Mai 2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE BROCOLIS	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP
MINI GOUDA	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	MARDI 09 Mai 2023	MERCREDI 10 Mai 2023	JEUDI 11 Mai 2023	VENDREDI 12 Mai 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL	STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTES BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	DE HARICOTS VERTS	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE RIZ	SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	COMTÉ BIO DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUIX	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME BIO
KIWI				

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 S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS	SALADE MIXTE	RADIS
RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET PETITS POIS	COQUILLETTES SANS FROMAGE A LA BOLOGNAISE BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	BANANE BIO	SALADE DE FRUITS	TRIO CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL
POMME BIO	KIWI			QUARTIERS DE POMMES NATURE
LUNDI 01 Mai 2023	MARDI 02 Mai 2023	MERCREDI 03 Mai 2023	JEUDI 04 Mai 2023	VENDREDI 05 Mai 2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON BRAISÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	RAVIOLIS A LA TOMATE	FILET DE POULET POMMES VAPEUR D'UZEL	STEAK HACHÉ BIO AU JUS
BROCOLIS	RATATOUILLE NIÇOISE			FRITES & KETCHUP
ORANGE	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	POIRE
LUNDI 08 Mai 2023	MARDI 09 Mai 2023	MERCREDI 10 Mai 2023	JEUDI 11 Mai 2023	VENDREDI 12 Mai 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES ROUGES		TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	SALADE MIXTE	
AU JUS	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		SAUTÉ DE POULET AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL			COURGETTES D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	OREILLONS D'ABRICOTS	BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	FILET DE POULET CÔTES DE BETTES PROVENÇALES	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ	SPICY DE POULET & KETCHUP
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	KIWI	BANANE	POIRE	CAROTTES BIO PERSILLÉES
ANANAS AU SIROP				POMME BIO

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 S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

### Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES FLAGOOLETS A L'ÉCHALOTE	FILET DE COLIN A L'ANETH POMMES PERSILLÉES D'UZEL	OEUFS FLORENTINE	LASAGNES AUX LÉGUMES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO
LUNDI 01 Mai 2023	MARDI 02 Mai 2023	MERCREDI 03 Mai 2023	JEUDI 04 Mai 2023	VENDREDI 05 Mai 2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS MINI GOUDA	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BRANDADE DE POISSON	OMELETTE A LA PROVENÇALE FRITES & KETCHUP
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT
	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	MARDI 09 Mai 2023	MERCREDI 10 Mai 2023	JEUDI 11 Mai 2023	VENDREDI 12 Mai 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL	STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTELLE	BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	MARDI 16 Mai 2023	MERCREDI 17 Mai 2023	JEUDI 18 Mai 2023	VENDREDI 19 Mai 2023
SALADE AUX PÂTES BIO	SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	DE HARICOTS VERTS	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE RIZ	OMELETTE CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	COMTÉ BIO DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUITS	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME BIO

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.