Menus S13 à S16 du 25 Mars au 19 Avril 2024
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 25 Mars 2024	MARDI 26 Mars 2024	MERCREDI 27 Mars 2024	JEUDI 28 Mars 2024	VENDREDI 29 Mars 2024
Menu Végétarien SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	Menu à thème Pâques PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & ŒUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
LUNDI 01 Avril 2024	**MARDI 02 Avril 2024**	**MERCREDI 03 Avril 2024**	**JEUDI 04 Avril 2024**	**VENDREDI 05 Avril 2024**
FÉRIE	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PÊCHES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	Menu Végétarien SALADE AUX PÂTES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 08 Avril 2024	**MARDI 09 Avril 2024**	**MERCREDI 10 Avril 2024**	**JEUDI 11 Avril 2024**	**VENDREDI 12 Avril 2024**
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
LUNDI 15 Avril 2024	**MARDI 16 Avril 2024**	**MERCREDI 17 Avril 2024**	**JEUDI 18 Avril 2024**	**VENDREDI 19 Avril 2024**
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	Menu Végétarien SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE 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, 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 20-02-202