



Menus S17 à S20 du 22 Avril au 17 Mai 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 22 Avril 2024	MARDI 23 Avril 2024	MERCREDI 24 Avril 2024	JEUDI 25 Avril 2024	VENDREDI 26 Avril 2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE	SALADE MEXICAINE
RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
RONDELE BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE	YAOURT VANILLE BIO	FRAISES
LUNDI 29 Avril 2024	MARDI 30 Avril 2024	MERCREDI 01 Mai 2024	JEUDI 02 Mai 2024	VENDREDI 03 Mai 2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE	TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS	OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP
GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	VACHE QUI RIT
SALADE DE FRUITS	POMME	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 06 Mai 2024	MARDI 07 Mai 2024	MERCREDI 08 Mai 2024	JEUDI 09 Mai 2024	VENDREDI 10 Mai 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	BOULETTES DE BOEUF AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY RIZ	TERRINE DE POISSONS
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	POIRE	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	DÉLICE EMMENTAL
LUNDI 13 Mai 2024	MARDI 14 Mai 2024	MERCREDI 15 Mai 2024		VENDREDI 17 Mai 2024
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i>	MELON		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	SALADE DE HARICOTS VERTS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY ROESTIS DE POMMES DE TERRE		POISSON PANÉ CITRON CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	MAMIROLLE		COMTÉ DE CLÉRON
KIWI	CAMEMBERT	VELOUTÉ FRUUX		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.



Edition du 14-03-2024
HVE