



# 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

RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR  
SAUCE FORESTIÈRE  
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE

RONDELÉ BIO

POMME BIO

TABOULÉ D'UZEL  
DE CHOU-FLEUR

ESCALOPE DE DINDE  
AU CURRY  
POMMES PERSILLÉES  
D'UZEL

FRAIDOU

KIWI

*Menu Végétarien*

SALADE DE RIZ  
D'UZEL

OEUFS FLORENTINE

EMMENTAL

BANANE BIO

SALADE MIXTE

COQUILLETTES  
A LA BOLOGNAISE  
BIO

CANCOILLOTTE IGP

YAOURT VANILLE BIO

RADIS BEURRE

GRATIN DE POISSON  
&  
LÉGUMES D'UZEL

CANTAL

TARTE AUX POMMES  
BIO

**FERIE** 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

JAMBON GRILL  
SAUCE MADÈRE  
BROCOLIS

MINI GOUDA

BEIGNET FOURRÉ  
AU CHOCOLAT

*Menu Végétarien*

CRÊPE AU FROMAGE

TORTILLA OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE

BLEUET DES PRAIRIES  
DE CLÉRON

POMME

PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE  
&  
CORNICHON

RAVIOLIS EN GRATIN

VACHE QUI RIT

SALADE DE FRUITS

SALADE ICEBERG

BRANDADE  
DE  
POISSON

MAMIROLLE

BANANE

CAROTTES RAPÉES D'UZEL  
VINAIGRETTE

STEAK HACHÉ BIO  
AU JUS  
FRITES & KETCHUP

CAMEMBERT

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

LASAGNES  
AUX  
2 SAUMONS

PETIT LOUIS

LIÉGEOIS  
AU  
CHOCOLAT

LENTILLES EN SALADE

GRILLARDIN DE VEAU  
AU JUS  
HARICOTS VERTS BIO  
PERSILLÉS

TOMME BIO  
DE CLÉRON

POIRE

SALADE COLESLAW  
D'UZEL

ÉMINCÉ DE BOEUF  
AUX CHAMPIGNONS  
BROCOLIS  
&  
POMMES VAPEUR  
D'UZEL

MIMOLETTE

COMPOTE POMME ABRICOT

SALADE AU RIZ BIO  
D'UZEL

CORDON BLEU DE DINDE  
& KETCHUP  
COURGETTES D'UZEL

PETIT MOULÉ NATURE

YAOURT DE MAMIROLLE  
A  
LA MYRTILLE

*Menu Végétarien*

TABOULÉ D'UZEL  
A  
LA SEMOULE BIO

STEAK VÉGÉTAL AU JUS  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL

FROMAGE BLANC NATURE

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

RAVIOLIS DE LÉGUMES  
BIO

COMté BIO  
DE CLÉRON

SAUTÉ DE POULET  
SAUCE BASQUAISE  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES  
AUX CAROTTES JAUNES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

ANANAS AU SIROP

KIWI

SALADE ICEBERG

GRATIN CAMPAGNARD  
D'UZEL

MAMIROLLE

VELOUTÉ FRUIX

SALADE DE TOMATES

QUENELLE DE BROCHET  
A L'AMÉRICAINE  
RIZ

MINI CABRETTE BIO

CHOOKE PÉPITES  
DE  
CHOCOLAT

SALADE  
DE  
POMMES DE TERRE  
D'UZEL

SPICY DE POULET  
& KETCHUP

CAROTTES BIO PERSILLÉES

CAMEMBERT

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 priviliege 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 16-03-202



Produit  
local



Légumes  
frais



Pâtisserie  
Maison



Pêche  
durable



Viande  
française



Origine  
protégée





# 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 FLAGEOLETS 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		
<b>FERIE</b> <b>LUNDI</b> <b>01 Mai 2023</b>	<b>MARDI</b> <b>02 Mai 2023</b>	<b>MERCREDI</b> <b>03 Mai 2023</b>	<b>JEUDI</b> <b>04 Mai 2023</b>	<b>VENDREDI</b> <b>05 Mai 2023</b>
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
<b>LUNDI</b> <b>08 Mai 2023</b>	<b>MARDI</b> <b>09 Mai 2023</b>	<b>MERCREDI</b> <b>10 Mai 2023</b>	<b>JEUDI</b> <b>11 Mai 2023</b>	<b>VENDREDI</b> <b>12 Mai 2023</b>
MACÉDOINE DE LEGUMES 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 &	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	POMMES VAPEUR D'UZEL	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	MIMOLETTE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BANANE
<b>LUNDI</b> <b>15 Mai 2023</b>	<b>MARDI</b> <b>16 Mai 2023</b>	<b>MERCREDI</b> <b>17 Mai 2023</b>	<b>JEUDI</b> <b>18 Mai 2023</b>	<b>VENDREDI</b> <b>19 Mai 2023</b>
SALADE AUX PÂTES BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE RIZ	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 FRUIX	HOOKIE 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.