

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	OEUF FLORENTINE	COQUILLETES 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
FERIE LUNDI 01 Mai 2023	<i>Menu Végétarien</i> 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	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
FERIE 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 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 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	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN RIZ	SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI LABRETTE BIO	CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUITS	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



HVE

Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI
24 Avril 2023

BETTERAVES ROUGES
BIO
STEAK HACHÉ AU JUS
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
RONDELÉ BIO
POMME BIO

MARDI
25 Avril 2023

TABOULÉ D'UZEL
DE CHOU-FLEUR
ESCALOPE DE DINDE
AU CURRY
POMMES PERSILLÉES
D'UZEL
FRAIDOU
KIWI

MERCREDI
26 Avril 2023

Menu Végétarien
SALADE DE RIZ
D'UZEL
OEUFS FLORENTINE
EMMENTAL
BANANE BIO

JEUDI
27 Avril 2023

SALADE MIXTE
COQUILLETES
A
LA BOLOGNAISE
BIO
CANCOILLOTTE
IGP
YAOURT VANILLE
BIO

VENDREDI
28 Avril 2023

RADIS BEURRE
GRATIN DE POISSON
&
LÉGUMES D'UZEL
CANTAL
TARTE AUX POMMES
BIO

FERIE
LUNDI
01 Mai 2023

SALADE DE BLÉ
A LA PROVENÇALE
JAMBON DE VOLAILLE
SAUCE MADÈRE
BROCOLIS
MINI GOUDA
BEIGNET FOURRÉ
AU
CHOCOLAT

MARDI
02 Mai 2023

Menu Végétarien
CRÊPE AU FROMAGE
TORTILLA OIGNONS
RATATOUILLE NIÇOISE
BLEUET DES PRAIRIES
DE CLÉRON
POMME

MERCREDI
03 Mai 2023

PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE
&
CORNICHON
RAVIOLIS EN GRATIN
VACHE QUI RIT
SALADE DE FRUITS

JEUDI
04 Mai 2023

SALADE ICEBERG
BRANDADE
DE
POISSON
MAMIROLLE
BANANE

VENDREDI
05 Mai 2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ BIO
AU JUS
FRITES & KETCHUP
CAMEMBERT
MOUSSE CHOCOLAT

LUNDI
08 Mai 2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
LASAGNES
AUX
2 SAUMONS
PETIT LOUIS
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

MARDI
09 Mai 2023

LENTILLES EN SALADE
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS
HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS
TOMME BIO
DE CLÉRON
POIRE

MERCREDI
10 Mai 2023

SALADE COLESLAW
D'UZEL
ÉMINCÉ DE BŒUF
AUX CHAMPIGNONS
BROCOLIS
&
POMMES VAPEUR D'UZEL
MIMOLETTE
COMPOTE POMME ABRICOT

JEUDI
11 Mai 2023

SALADE AU RIZ BIO
D'UZEL
CORDON BLEU DE DINDE
& KETCHUP
COURGETTES D'UZEL
PETIT MOULÉ NATURE
YAOURT DE MAMIROLLE
A LA MYRTILLE

VENDREDI
12 Mai 2023

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

SALADE
AUX PÂTES BIO
SAUTÉ DE POULET
SAUCE BASQUAISE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
ANANAS AU SIROP

MARDI
16 Mai 2023

Menu Végétarien
SALADE
DE HARICOTS VERTS
RAVIOLIS DE LÉGUMES
BIO
COMTÉ BIO
DE CLÉRON
KIWI

MERCREDI
17 Mai 2023

SALADE ICEBERG
GRATIN CAMPAGNARD
D'UZEL
AUX OEUFS
MAMIROLLE
VELOUTÉ FRUITS

JEUDI
18 Mai 2023

SALADE DE TOMATES
QUENELLE DE BROCHET
A L'AMÉRICAIN
RIZ
MINI CABRETTE BIO
CHOOKIE PÉPITES
DE CHOCOLAT

VENDREDI
19 Mai 2023

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 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.