



Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024

Primaire (N) 5 composants

| LUNDI 20 Mai 2023 | MARDI 21 Mai 2023 | MERCREDI 22 Mai 2023 | JEUDI 23 Mai 2023 | VENDREDI 24 Mai 2023 |
|--|-----------------------------|---|--|-----------------------------------|
| SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE | SALADE CHIRAZI D'UZEL | <i>Menu Vegetarien</i> SALADE MIXTE | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE |
| FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BROCOLIS | CANNELONIS | POISSON A LA BORDELAISE & COURGETTES D'UZEL | GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO | ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES |
| COULOMMIERS | GOUDA BIO | POMMES VAPEUR D'UZEL | HARICOTS COCOS A LA TOMATE | MAMIROLLE |
| MADELEINE BIO | POMME BIO | CARRÉ FRAIS BIO | YAOURT DE MAMIROLLE NATURE | ŒUF A LA NEIGE |
| | | FLAN NAPPÉ | POIRE | |

| LUNDI 27 Mai 2023 | MARDI 28 Mai 2023 | MERCREDI 29 Mai 2023 | JEUDI 30 Mai 2023 | VENDREDI 31 Mai 2023 |
|---|---|--|---|--------------------------------|
| RADIS BEURRE | <i>Menu Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES | LENTILLES EN SALADE | SALADE DE TOMATES | SALADE ICEBERG |
| STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS | LASAGNES AUX LÉGUMES | ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES | FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS | BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE |
| PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES | TOMME BIO DE CLÉRON | CAMEMBERT | YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE | PETIT LOUIS |
| MOUSSE CHOCOLAT | COMPOTE DE POMMES BIO | BANANE BIO | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS | POMME |

| LUNDI 03 Juin 2023 | MARDI 04 Juin 2023 | MERCREDI 05 Juin 2023 | JEUDI 06 Juin 2023 | VENDREDI 07 Juin 2023 |
|---|--|---|---|---|
| MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE | SALADE DE RIZ D'UZEL | ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES | <i>Menu des enfants</i> | <i>Menu Vegetarien</i> CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL |
| GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL | POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE | RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL | <input checked="" type="checkbox"/> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES | TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE |
| VACHE QUI RIT BIO | BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON | SAINT MÔRET BIO | <input checked="" type="checkbox"/> PENNES CARBONARA D'UZEL | TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON |
| COMPOTE POMME ABRICOT HVE | PÊCHE | CHOUQUETTES | <input checked="" type="checkbox"/> CANCOLLOTTE IG7 | ABRICOTS |
| | | | <input checked="" type="checkbox"/> PANNA COTTA DE MAMIROLLE | |

| LUNDI 10 Juin 2023 | MARDI 11 Juin 2023 | MERCREDI 12 Juin 2023 | JEUDI 13 Juin 2023 | VENDREDI 14 Juin 2023 |
|-----------------------------|---|--|-----------------------------------|---|
| SALADE DE HARICOTS VERTS | LENTILLES EN SALADE | <i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE TOMATES & MAÏS | MELON | TABOULÉ D'UZEL |
| COQUILLETES A LA BOLOGNAISE | JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL | CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES | SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO | FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLÉRI |
| MINI GOUDA | COMTÉ DE CLÉRON | PRÉPAÏLOU BIO | FROMAGE BLANC NATURE BIO | FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK |
| KIWI | NECTARINE | CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO | TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE | FRAISES |

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 Cœur
 HVE

Edition du 11-04-202