



Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	 ACCROS DE MORUE & CITRON	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÈME CHOU-FLEUR	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	POISSON A LA BORDERAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ	CANNELLONIS
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	POIRE
<i>Foie</i> LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS BEURRE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS	JAMBON BLANC FROID PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	POMME
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	CÉLERİ RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CARRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINTE MORÉT BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE DE POIRES	LIÉGEAIS AU CHOCOLAT	CHOUQUETTES	PÊCHE	ABRICOTS
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES & MAÏS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	PALETTE BRAISÉE CAROTTES VICHY D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERİ
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FRAISES

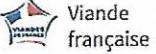
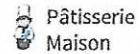
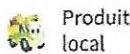
Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie.

Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégié 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.

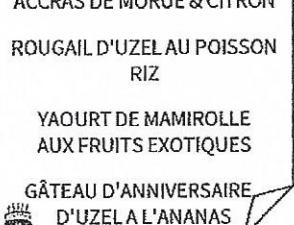
Edition du 13-04-2023





Menus S21 à S24 du 22 Mai au 16 Juin 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 22 Mai 2023	MARDI 23 Mai 2023	MERCREDI 24 Mai 2023	JEUDI 25 Mai 2023	VENDREDI 26 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	 ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL AU POISSON RIZ	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÈME CHOU-FLEUR	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	 YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CANNELLONIS MAMIROLLE POIRE
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO		
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ		
LUNDI 29 Mai 2023	MARDI 30 Mai 2023	MERCREDI 31 Mai 2023	JEUDI 01 Juin 2023	VENDREDI 02 Juin 2023
RADIS BEURRE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKIA L'OSEILLE PETITS POIS	JAMBON DE VOLAILLE FROID PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	POMME
LUNDI 05 Juin 2023	MARDI 06 Juin 2023	MERCREDI 07 Juin 2023	JEUDI 08 Juin 2023	VENDREDI 09 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	FILET DE POULET AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CARRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MORËT BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE DE POIRES	LIÉGOIS AU CHOCOLAT	CHOUQUETTES	PÊCHE	ABRICOTS
LUNDI 12 Juin 2023	MARDI 13 Juin 2023	MERCREDI 14 Juin 2023	JEUDI 15 Juin 2023	VENDREDI 16 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES & MAÏS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLOU 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 privilégié 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.