



PRIMAIRE

Semaines 14 à 17



LUNDI

03/04/2023

TABOULÉ D'UZEL
SPICY DE POULET & KETCHUP
BROCOLIS
EDAM BIO
OEUF A LA NEIGE

10/04/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE POULET A LA BASQUAISE
CAROTTES VICHY D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT

17/04/2023

SALADE DE HARICOTS VERTS
COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE BIO
COMPOTE DE FRUITS

24/04/2023

BETTERAVES ROUGES BIO
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
RONDELÉ BIO
POMME BIO

MARDI

04/04/2023

BETTERAVES ROUGES
SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL
PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME

11/04/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
LASAGNES AUX LÉGUMES
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME

18/04/2023

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT
VACHE QUI RIT
POIRE

25/04/2023

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

MERCRIDI

05/04/2023

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE
PURÉE BIO
COULOMMIERS
COMPOTE DE PECHES

12/04/2023

SALADE OLIVIER D'UZEL
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
COURGETTES BÉCHAMEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ

19/04/2023

SALADE PANACHÉE
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
CARRÉ FRAIS BIO
PALET BRETON D'UZEL

26/04/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL
OEufs FLORENTINE
EMMENTAL
BANANE BIO

JEUDI

06/04/2023

PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
PRÉPAILLOU BIO
BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUFS DE PÂQUES

13/04/2023

FEUILLETÉ AU FROMAGE
FILET DE HOKI A LA CRÈME
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT
COMPOTE DE POMMES BIO

20/04/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
ÉPINARDS
COMTÉ DE CLÉRON
VELOUTÉ FRUIX

27/04/2023

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

VENDREDI

07/04/2023

SALADE AUX PATES BIO
TORTILLA OIGNONS
RATATOUILLE NIÇOISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE BIO

14/04/2023

SALADE ICEBERG
POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO
KIWI

21/04/2023

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
COUSCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
MINI CABRETTE
BANANE

28/04/2023

RADIS BEURRE
GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
CANTAL
TARTE AUX POMMES 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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.