



PRIMAIRE

Semaines 14 à 17



LUNDI

31/03/2025

LENTILLES EN SALADE
OMELETTE SAUCE MORNAY
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
MINI CABRETTE BIO
POMME BIO

07/04/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
PETITS POIS CAROTTES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
GALETTE BRETONNE

14/04/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FAISSELLE
POIRE

21/04/2025

CRÊPE AU FROMAGE
ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
PETITS POIS CAROTTES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POMME

MARDI

01/04/2025

TABOULÉ D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE SUPREME
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

08/04/2025

BETTERAVES ROUGES BIO
POISSON PANÉ CITRON
PURÉE
COULOMMIERS
POIRE

15/04/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE
FRITES
CAMEMBERT
COMPOTE DE POMMES BIO

22/04/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
LASAGNES AUX LÉGUMES
FONDU CROCLAIT BIO
COMPOTE DE FRUITS

MERCREDI

02/04/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP

09/04/2025

LENTILLES EN SALADE
NOISETTES DE POULET AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

16/04/2025

SALADE DE PATES D'UZEL
QUENELLES SAUCE AURORE
BROCOLIS
PETIT LOUIS
BANANE

23/04/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE
GNOCCHIS
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
KIWI

JEUDI

03/04/2025

CRÊPE AU FROMAGE
POISSON A LA BORDELAISE
ÉPINARDS
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE

10/04/2025

COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE
TORSETTES BIO
MAMIROLLE
COOKIE D'UZEL

17/04/2025

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES

24/04/2025

RADIS BEURRE
FILET DE COLIN A L'ANETH
HARICOTS COCOS AU JUS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS

VENDREDI

04/04/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS
HACHIS PARMENTIER D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POIRE

11/04/2025

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
SEMOUT D'ACCOMPAGNEMENT
FONDU CARRÉ
BANANE

18/04/2025

SALADE OLIVIER
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
ÉPINARDS
DÉLICE EMMENTAL
FLAN NAPPÉ

25/04/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL
SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME
BRUNOISE DE LÉGUMES
COMTÉ DE CLÉRON
BANANE

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 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.