



PRIMAIRE

Semaines 18 à 21



LUNDI

01/05/2023

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

08/05/2023

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

15/05/2023

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

MARDI

02/05/2023

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

09/05/2023

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

16/05/2023

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
- COMté BIO DE CLÉRON
- KIWI

MERCREDI

03/05/2023

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

10/05/2023

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

17/05/2023

- SALADE ICEBERG
- GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL
- MAMIROLLE
- VELOUTÉ FRUIX

JEUDI

04/05/2023

- SALADE ICEBERG
- BRANDADE DE POISSON
- MAMIROLLE
- BANANE

11/05/2023

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

18/05/2023

- SALADE DE TOMATES
- QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICaine
- RIZ
- MINI CABRETTE BIO
- CHOOKE PÉPITES DE CHOCOLAT

VENDREDI

05/05/2023

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

12/05/2023

- TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
- STEAK VÉGÉTAL AU JUS
- JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
- FROMAGE BLANC NATURE
- BANANE

19/05/2023

- 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 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.