

# 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  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BROCOLIS  COULOMMIERS  MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  CANNELLONIS  GOUDA BIO  POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL  CARRÉ FRAIS BIO  FLAN NAPPÉ	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE  GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  POIRE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE  ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES  MAMIROLLE  ŒUF A LA NEIGE
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	VENDREDI 31 Mai 2023
RADIS BEURRE  STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  MOUSSE CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES  LASAGNES AUX LÉGUMES  TOMME BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES  CAMEMBERT  BANANE BIO	SALADE DE TOMATES  FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS  YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG  BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE  PETIT LOUIS  POMME
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>JEUDI 06 Juin 2023</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Menu des enfants</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> PENNES CARBONARA D'UZEL</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> CANCOLLOTTE IGP</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> PANNA COTTA DE MAMIROLLE</li> </ul> </div>	VENDREDI 07 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  VACHE QUI RIT BIO  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL  POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  PÊCHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES  RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  SAINT MÔRET BIO  CHOUQUETTES		<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  ABRICOTS
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS  COQUILLETES A LA BOLOGNAISE  MINI GOUDA  KIWI	LENTILLES EN SALADE  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  NECTARINE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES & MAÏS  CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON  SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO  FROMAGE BLANC NATURE BIO  TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  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



Edition du 11-04-2024  
HVE