



PRIMAIRE

Semaines 18 à 21



LUNDI

29/04/2024

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE
BROCOLIS
GOUDA BIO
SALADE DE FRUITS

06/05/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
LASAGNES AUX 2 SAUMONS
PETIT LOUIS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

13/05/2024

CRÊPE AU FROMAGE
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI

20/05/2024

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS
FILET DE POULET SAUCE SUPRÈME
BROCOLIS
COULOMMIERS
MADELEINE BIO

MARDI

30/04/2024

CRÊPE AU FROMAGE
OMELETTE
COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
POMME

07/05/2024

LENTILLES EN SALADE
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
SAINT PAULIN
POIRE

14/05/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS
GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE
CAMEMBERT
POMME BIO

21/05/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
CANNELONIS
GOUDA BIO
POMME BIO

MERCRE

01/05/2024

TERRINE DE CAMPAGNE
PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY
CAMEMBERT
BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT

08/05/2024

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF AU JUS
RATATOUILLE NIÇOISE
MIMOLETTE
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT

15/05/2024

MELON
ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY
ROESTIS DE POMMES DE TERRE
MAMIROLLE
VELOUTÉ FRUITS

22/05/2024

SALADE CHIRAZI D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE
COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL
CARRÉ FRAIS BIO
FLAN NAPPÉ

JEUDI

02/05/2024

SALADE ICEBERG
BRANDADE DE POISSON
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
BANANE

09/05/2024

SALADE COLESLAW D'UZEL
SAUTÉ DE POULET AU CURRY
RIZ
PETIT MOULÉ NATURE
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

16/05/2024

SALADE ITALIENNE D'UZEL
COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE
MINI CABRETTE
PANNA COTTA DE MAMIROLLE

23/05/2024

SALADE MIXTE
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO
HARICOTS COCOS A LA TOMATE
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
POIRE

VENDR

03/05/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES & KETCHUP
VACHE QUI RIT
MOUSSE CHOCOLAT

10/05/2024

TERRINE DE POISSONS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
DÉLICE EMMENTAL
KIWI

17/05/2024

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
CAROTTES BIO PERSILLÉES
COMTÉ DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP

24/05/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
ROSBEEF FROID & MAYONNAISE
FRITES
MAMIROLLE
OEUF A LA NEIGE

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.