



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

22/05/2023

SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS
FILET DE POULET SAUCE SUPREME
CHOU FLEUR
COULOMMIERS
COCKTAIL DE FRUITS

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

23/05/2023

SALADE MIXTE
STEAK VÉGÉTAL AU JUS
FRITES & MAYONNAISE
GOUDA BIO
POMME BIO

MERCRE

03/05/2023

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

10/05/2023

SALADE COLESRAW 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 FRUITS

24/05/2023

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

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 MYRTILLE

18/05/2023

SALADE DE TOMATES
QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
RIZ
MINI CABRETTE BIO
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT

25/05/2023

ACCRAIS DE MORUE & CITRON
ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE
RIZ
YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS

VENDR

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

26/05/2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
CANNELLONIS
MAMIROLLE
POIRE

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.