

Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE	<p>ACCRAS DE MORUE & CITRON</p> <p>FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO</p> <p>RIZ AUX HARICOTS ROUGES</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE</p> <p>TARTE D'UZEL A L'ANANAS </p>	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE		SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON		CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	BANANE		COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024		JEUDI 27 Juin 2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024
<i>Menu Végétarien</i> RADIS BEURRE	SALAMI	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE TOMATES	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAVY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENCALI D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL
LUNDI 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	VENDREDI 12 Juillet 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	HACHIS PARMENIER D'UZEL
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	MINI CABRETTE BIO
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	ABRICOTS	COMPOTE DE POIRES
		PALET BRETON D'UZEL		

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.