

...

SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS MADELEINE BIO	CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE POIRE	ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS MOUSSE CHOCOLAT	LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
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 PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL CHOUQUETTES	PENNES CARBONARA D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL NECTARINE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	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 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.