

## Menus S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 24 Mars 2025	MARDI 25 Mars 2025	MERCREDI 26 Mars 2025	JEUDI 27 Mars 2025	VENDREDI 28 Mars 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	RADIS
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE	LENTILLES AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
KIWI	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POIRE	BANANE
LUNDI 31 Mars 2025	MARDI 01 Avril 2025	MERCREDI 02 Avril 2025	JEUDI 03 Avril 2025	VENDREDI 04 Avril 2025
LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETES	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL
POMME BIO	KIWI	ANANAS AU SIROP	ORANGE	POIRE
LUNDI 07 Avril 2025	MARDI 08 Avril 2025	MERCREDI 09 Avril 2025	JEUDI 10 Avril 2025	VENDREDI 11 Avril 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON BLANC FROID TORSETTES BIO	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
KIWI	POIRE	POMME	POIRE	BANANE
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	JEUDI 17 Avril 2025	VENDREDI 18 Avril 2025
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PÂTES D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS A LA TOMATE
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	KIWI	COMPOTE DE FRUITS

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.