



Menus S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025 Primaire (Lc) sans viande

| 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 BEURRE |
| ŒUFS VINAIGRETTE PURÉE | GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS | PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES SEMOULE | FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE | CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ |
| CHANTENEIGE BIO | BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON | VACHE QUI RIT BIO | YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE | D'ACCOMPAGNEMENT |
| LIÉGEOIS AU CHOCOLAT | POMME | COMPOTE POMME PÊCHE HVE | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL | CANCOILLOTTE IGP 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 MAYONNAISE | CRÊPE AU FROMAGE | SALADE DE HARICOTS VERTS |
| OMELETTE SAUCE MORNAVY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES | CAKE D'UZEL AUX OLIVES JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL | POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES | POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS | QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA PURÉE |
| MINI CABRETTE BIO | PETIT MOULÉ NATURE | ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON | TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON | YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ |
| POMME BIO | MOUSSE CHOCOLAT | ANANAS AU SIROP | ŒUF A LA NEIGE | 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 |
| GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PETITS POIS CAROTTES | POISSON PANÉ CITRON PURÉE | CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | TORTILLA AUX OIGNONS TORSETTES BIO | LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT |
| 1 PETIT SUISSE SUCRÉ | COULOMMIERS | RACLETTE DE CLÉRON | MAMIROLLE | FONDU CARRÉ |
| GALETTE BRETONNE | POIRE | POMME | COOKIE D'UZEL | BANANE |
| LUNDI 14 Avril 2025 | MARDI 15 Avril 2025 | MERCREDI 16 Avril 2025 | JEUDI 17 Avril 2025 | VENDREDI 18 Avril 2025 |
| SALADE COLESLAW D'UZEL | SALADE DE HARICOTS VERTS | SALADE DE PÂTES D'UZEL | TERRINE DE POISSONS | SALADE OLIVIER |
| RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO | PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES | QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS | TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES | FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS |
| FAISSELLE | CAMEMBERT | PETIT LOUIS | COMTÉ DE CLÉRON | DÉLICE EMMENTAL |
| POIRE | COMPOTE DE POMMES BIO | BANANE | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PÂQUES | FLAN NAPPÉ |

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.