

Menus S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 21 2025

Primaire (N) 5 composants

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 GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE
LUNDI 31 Mars 2025	MARDI 01 Avril 2025	MERCREDI 02 Avril 2025	JEUDI 03 Avril 2025	VENDREDI 04 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAV CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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 PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GALETTE BRETONNE	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS POIRE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CŒUR DE SCAROLE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO MAMIROLLE COOKIE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ BANANE
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Menu à thème Pâques JEUDI 17 Avril</p> <p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PÂQUES</p> </div>	VENDREDI 18 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE		SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL 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.