

...

SEMAINES 13, 14, 15, 16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	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 PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU 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 OEUF A LA NEIGE	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
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	COEUR DE SCAROLE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO MAMIROLLE COOKIE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ BANANE
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
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 PATES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CŒURNICHON SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES	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 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.