

Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 20 Mai 2023	MARDI 21 Mai 2023	MERCREDI 22 Mai 2023	JEUDI 23 Mai 2023	VENDREDI 24 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE ŒUF A LA NEIGE
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	VENDREDI 31 Mai 2023
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	<p style="text-align: center;">JEUDI 06 Juin 2023</p> <p style="text-align: center;"><i>Menu des enfants</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES <input checked="" type="checkbox"/> PENNES CARBONARA D'UZEL <input checked="" type="checkbox"/> CANCOLLOTTE IGP <input checked="" type="checkbox"/> PANNA COTTA DE MAMIROLLE 	VENDREDI 07 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE 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 BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PÊCHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MÔRET BIO CHOUQUETTES	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS	
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL 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 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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



Bleu Blanc Cœur



Edition du 11-04-2024
HVE

Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 20 Mai 2023	MARDI 21 Mai 2023	MERCREDI 22 Mai 2023	JEUDI 23 Mai 2023	VENDREDI 24 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE MIXTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BROCOLIS	CANNELLONIS	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MAMIROLLE
MADELEINE BIO	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	POIRE	ŒUF A LA NEIGE
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	VENDREDI 31 Mai 2023
RADIS BEURRE	<i>Menu Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	JEUDI 06 Juin 2023	VENDREDI 07 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	 Menu des enfants	<i>Menu Vegetarien</i>
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	<input checked="" type="checkbox"/> PIZZA D'UZEL Aux 4 FROMAGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MÔRET BIO	<input checked="" type="checkbox"/> LASAGNES Aux LÉGUMES	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	CHOUQUETTES	<input checked="" type="checkbox"/> CANICOLLETTE 1GP	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
			<input checked="" type="checkbox"/> PANNA COTTA DE MAMIROLLE	ABRICOTS
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE TOMATES & MAIS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE	JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	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 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.

Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 20 Mai 2023	MARDI 21 Mai 2023	MERCREDI 22 Mai 2023	JEUDI 23 Mai 2023	VENDREDI 24 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE MIXTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FILET DE POULET BROCOLIS	SAUTÉ DE DINDE POMMES PERSILLÉES D'UZEL	GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES
KIWI	POMME BIO	BANANE	POIRE	COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	VENDREDI 31 Mai 2023
RADIS	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COLOMBO DE PORC POMMES VAPEUR D'UZEL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE POULET PETITS POIS	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS POMMES VAPEUR D'UZEL
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	SALADE D'ORANGES	POMME
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	JEUDI 06 Juin 2023	VENDREDI 07 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE MIXTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL	FILET DE POULET PETITS POIS CAROTTES	STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	COCKTAIL DE FRUITS	KIWI	ABRICOTS
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES & MAÏS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS PÂTES AUX 3 COULEURS
KIWI	NECTARINE	BANANE	SALADE DE FRUITS	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 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.

Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 20 Mai 2023	MARDI 21 Mai 2023	MERCREDI 22 Mai 2023	JEUDI 23 Mai 2023	 VENDREDI 24 Mai 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE MIXTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE
TORTILLA OIGNONS BROCOLIS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ŒUFS MAYONNAISE FRITES
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MAMIROLLE
MADELEINE BIO	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	POIRE	ŒUF A LA NEIGE
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	 VENDREDI 31 Mai 2023
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES	ŒUFS VINAIGRETTE CAROTTES PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS	CROUSTI DE POISSON PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	JEUDI 06 Juin 2023	 VENDREDI 07 Juin 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	LASAGNES AUX LÉGUMES	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MÔRET BIO	CANCOILLOTTE IGP	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	CHOUQUETTES	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	ABRICOTS
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	 VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES & MAÏS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	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 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.

Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024 Primaire été (Ne)

LUNDI 20 Mai 2023	MARDI 21 Mai 2023	MERCREDI 22 Mai 2023	JEUDI 23 Mai 2023	VENDREDI 24 Mai 2023
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	VENDREDI 31 Mai 2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE VACHE QUI RIT	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
COMPOTE DE POIRES	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	JEUDI 06 Juin 2023	VENDREDI 07 Juin 2023
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Menus S21 à S24 du 20 Mai au 14 Juin 2024

Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 20 Mai 2023	MARDI 21 Mai 2023	MERCREDI 22 Mai 2023	JEUDI 23 Mai 2023	VENDREDI 24 Mai 2023
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 27 Mai 2023	MARDI 28 Mai 2023	MERCREDI 29 Mai 2023	JEUDI 30 Mai 2023	VENDREDI 31 Mai 2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT FRAIDOU	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	CRÈME DESSERT VANILLE	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES		YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 03 Juin 2023	MARDI 04 Juin 2023	MERCREDI 05 Juin 2023	JEUDI 06 Juin 2023	VENDREDI 07 Juin 2023
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 10 Juin 2023	MARDI 11 Juin 2023	MERCREDI 12 Juin 2023	JEUDI 13 Juin 2023	VENDREDI 14 Juin 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.