

# Menus S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 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	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL  FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	RADIS BEURRE  CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE	GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	CANCOILLOTTE IGP  BANANE
CHANTENEIGE BIO  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POMME	VACHE QUI RIT BIO  COMPOTE POMME PÊCHE HVE		
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	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CRÊPE AU FROMAGE  POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	SALADE DE HARICOTS VERTS  HACHIS PARMENTIER D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAV CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCÉ DE SAPIN BIO DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
MINI CABRETTE BIO  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  NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CŒUR DE SCAROLE  JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE	FONDU CARRÉ
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	POMME	COOKIE D'UZEL	BANANE
GALETTE BRETONNE	POIRE			
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><i>Menu à thème Pâques</i></p> <p><b>JEUDI 17 Avril</b></p> <p>PÂTE EN CROÛTE DE VOLAILLE &amp; 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 &amp; CHOCOLAT PÂQUES</p> </div>	VENDREDI 18 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESRAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS  STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES	SALADE DE PÂTES D'UZEL  QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS		SALADE OLIVIER
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CAMEMBERT	PETIT LOUIS		FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
FAISSELLE  POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE		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.