

Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024

Primaire (Na) sans porc

| LUNDI 17 Juin 2024 | MARDI 18 Juin 2024 | MERCREDI 19 Juin 2024 | JEUDI 20 Juin 2024 | VENDREDI 21 Juin 2024 |
|--|---|---|---|--|
| TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE | <i>Menu Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO PÊCHE | RADIS BEURRE RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE |  ACCRAIS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS | SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS |
| LUNDI 24 Juin 2024 | MARDI 25 Juin 2024 | MERCREDI 26 Juin 2024 | JEUDI 27 Juin 2024 | VENDREDI 28 Juin 2024 |
| CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL | CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE | TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS | <i>Menu Vegetarien</i> MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES | SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO |
| LUNDI 01 Juillet 2024 | MARDI 02 Juillet 2024 | MERCREDI 03 Juillet 2024 | JEUDI 04 Juillet 2024 | VENDREDI 05 Juillet 2024 |
| <i>Menu Vegetarien</i> RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL | MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS | COEUR DE SCAROLE RAVIOLES EN GRATIN CANCOILLOTTE IGP NECTARINE | SALADE DE TOMATES JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT | SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL |
| LUNDI 08 Juillet 2024 | MARDI 09 Juillet 2024 | MERCREDI 10 Juillet 2024 | JEUDI 11 Juillet 2024 | VENDREDI 12 Juillet 2024 |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATÉ BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ | TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE | <i>Menu Vegetarien</i> CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL | SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS | SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES |

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.