Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE RONDELÉ BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU KIWI	Menu Végétarien SALADE DE RIZ D'UZEL OEUFS FLORENTINE EMMENTAL BANANE BIO	SALADE MIXTE COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	RADIS BEURRE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL TARTE AUX POMMES BIO
LUNDI 01 Mai 2023	**MARDI 02 Mai 2023**	**MERCREDI 03 Mai 2023**	**JEUDI 04 Mai 2023**	**VENDREDI 05 Mai 2023**
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS MINI GOUDA BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON RAVIOLIS EN GRATIN VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE ICEBERG BRANDADE DE POISSON MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	**MARDI 09 Mai 2023**	**MERCREDI 10 Mai 2023**	**JEUDI 11 Mai 2023**	**VENDREDI 12 Mai 2023**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	**MARDI 16 Mai 2023**	**MERCREDI 17 Mai 2023**	**JEUDI 18 Mai 2023**	**VENDREDI 19 Mai 2023**
SALADE AUX PÂTESBIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP	Menu Végétarien SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON KIWI	SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL MAMIROLLE VELOUTÉ FRUIX	SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE RIZ MINI CABRETTE BIO CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES CAMEMBERT POMME BIO

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.

Edition du 16-03-2023

Produit local — Légumes frais — Pâtisserie Maison — Pêche durable — Viande française — Origine protégée — HVE

Menus S17 à S20 du 24 Avril au 19 Mai 2023
Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Avril 2023	MARDI 25 Avril 2023	MERCREDI 26 Avril 2023	JEUDI 27 Avril 2023	VENDREDI 28 Avril 2023
BETTERAVES ROUGES BIO STEAK HACHÉ AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE RONDELÉ BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU KIWI	Menu Végétarien SALADE DE RIZ D'UZEL OEUFS FLORENTINE EMMENTAL BANANE BIO	SALADE MIXTE COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	RADIS BEURRE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL TARTE AUX POMMES BIO
LUNDI 01 Mai 2023	**MARDI 02 Mai 2023**	**MERCREDI 03 Mai 2023**	**JEUDI 04 Mai 2023**	**VENDREDI 05 Mai 2023**
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE BROCOLIS MINI GOUDA BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON RAVIOLIS EN GRATIN VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE ICEBERG BRANDADE DE POISSON MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 08 Mai 2023	**MARDI 09 Mai 2023**	**MERCREDI 10 Mai 2023**	**JEUDI 11 Mai 2023**	**VENDREDI 12 Mai 2023**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MIMOLETTE COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BANANE
LUNDI 15 Mai 2023	**MARDI 16 Mai 2023**	**MERCREDI 17 Mai 2023**	**JEUDI 18 Mai 2023**	**VENDREDI 19 Mai 2023**
SALADE AUX PÂTES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP	Menu Végétarien SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON KIWI	SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS MAMIROLLE VELOUTÉ FRUIX	SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE RIZ MINI CABRETTE BIO CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES CAMEMBERT POMME BIO

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.

Edition du 16-03-2023

Edité le 28/03/202
à 11:04

Gouter scolaire 2

...

SEMAINES 17,18,19,20 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/04/2023	**25/04/2023**	**26/04/2023**	**27/04/2023**	**28/04/2023**
PAIN & CONFITURE YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE DE PECHES	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT POIRE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS BANANE
01/05/2023	**02/05/2023**	**03/05/2023**	**04/05/2023**	**05/05/2023**
1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	MADELEINE FRAISE A BOIRE	FROMAGE BLANC VANILLE KIWI	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER VELOUTÉ FRUIX	YAOURT AROMATISÉ POMME
08/05/2023	**09/05/2023**	**10/05/2023**	**11/05/2023**	**12/05/2023**
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT BANANE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE PECHES	1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	GALETTE BRETONNE POMME	PAIN & SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE
15/05/2023	**16/05/2023**	**17/05/2023**	**18/05/2023**	**19/05/2023**
PAIN & CONFITURE PETITS BEURRE	YAOURT AROMATISÉ COMPOTE POMME PRUNEAU	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS POIRE	PAIN & CANCOILLOTTE FRAISE A BOIRE

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.