

SEMAINES 13, 14, 15, 16 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/03/2023	28/03/2023	29/03/2023	30/03/2023	31/03/2023
STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POIRE	RADIS BEURRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PAELLA RIZ PAELLA COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI BIO
03/04/2023	04/04/2023	05/04/2023	06/04/2023	07/04/2023
TABOULÉ D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP BROCOLIS OEUF A LA NEIGE	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COMPOTE DE PECHES	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE* RIZ AUX PETITS LÉGUMES BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUF DE PÂQUES	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
10/04/2023	11/04/2023	12/04/2023	13/04/2023	14/04/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO KIWI
17/04/2023	18/04/2023	19/04/2023	20/04/2023	21/04/2023
COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT POIRE	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO PALET BRETON D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS VELOUTÉ FRUITS	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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.

SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

à 11:05



SEMAINES 13, 14, 15, 16 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/03/2023	28/03/2023	29/03/2023	30/03/2023	31/03/2023
STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	OMELETTE GRATIN DE COQUILLETES YAOURT AROMATISÉ POIRE	RADIS BEURRE PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CRÈME DESSERT VANILLE BIO	OEUFS DURS SAUCE MORNAY RIZ PAELLA COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI BIO
03/04/2023	04/04/2023	05/04/2023	06/04/2023	07/04/2023
TABOULÉ D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS OEUF A LA NEIGE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE LENTILLES AU JUS PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COMPOTE DE PECHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO RIZ AUX PETITS LÉGUMES BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUF DE PÂQUES	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
10/04/2023	11/04/2023	12/04/2023	13/04/2023	14/04/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON CAROTTES VICHY D'UZEL CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG POTATO BURGER D'UZEL VÉGÉTARIEN A LA TOMME BIO KIWI
17/04/2023	18/04/2023	19/04/2023	20/04/2023	21/04/2023
COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT POIRE	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO PALET BRETON D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS VELOUTÉ FRUITS	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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.