

...
 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
BETTERAVES ROUGES BIO ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE POMME BIO	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU KIWI	SALADE DE RIZ D'UZEL OEUFS FLORENTINE BANANE BIO	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	RADIS BEURRE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL TARTE AUX POMMES BIO
01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	RAVIOLIS EN GRATIN VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	BRANDA DE POISSON MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP MOUSSE CHOCOLAT
08/05/2023	09/05/2023	10/05/2023	11/05/2023	12/05/2023
LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	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 COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE
15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON KIWI	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL MAMIROLLE VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN RIZ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES 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 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.

...

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
BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE POMME BIO	FILET DE COLIN A L'ANETH POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU KIWI	SALADE DE RIZ D'UZEL OEUFS FLORENTINE BANANE BIO	LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP YAOURT VANILLE BIO	RADIS BEURRE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL TARTE AUX POMMES BIO
01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	BRANDA DE POISSON MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE A LA PROVENÇALE FRITES & KETCHUP MOUSSE CHOCOLAT
08/05/2023	09/05/2023	10/05/2023	11/05/2023	12/05/2023
LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE
15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON KIWI	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS MAMIROLLE VELOUTÉ FRUITS	SALADE DE TOMATES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE RIZ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL OMELETTE CAROTTES BIO PERSILLÉES 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 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.