PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Edité le 29/05/202
à 09:31

...

SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/06/2024	**18/06/2024**	**19/06/2024**	**20/06/2024**	**21/06/2024**
TABOULÉ D'UZEL			ACCRAS DE MORUE & CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME	LASAGNES AUX LÉGUMES	ROTI DE DINDE FROID	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*
CAROTTES VICHY		LENTILLES EN SALADE	RIZ AUX HARICOTS ROUGES	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON		
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PECHE	BANANE	TARTE D'UZEL A L'ANANAS	COCKTAIL DE FRUITS
24/06/2024	**25/06/2024**	**26/06/2024**	**27/06/2024**	**28/06/2024**
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE		ROSETTE DE LYON & CORNICHON		
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	STEAK HACHÉ AU JUS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE		CAROTTES BIO PERSILLÉES	FRITES
	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
01/07/2024	**02/07/2024**	**03/07/2024**	**04/07/2024**	**05/07/2024**
	SALAMI			SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE HOKI AUX OLIVES	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON BLANC FROID	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS		GRATIN DE COQUILLETTES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON		CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL
08/07/2024	**09/07/2024**	**10/07/2024**	**11/07/2024**	**12/07/2024**
	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO			SALADE PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	POISSON PANÉ CITRON	SAUTÉ DE PORC	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
PENNES RIGATE BIO	ÉPINARDS	COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	RIZ	
MAMIROLLE		YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	PALET BRETON D'UZEL	ABRICOTS	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 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.

Edité le **29/05/202**

à **09:31**

SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

...

SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/06/2024	**18/06/2024**	**19/06/2024**	**20/06/2024**	**21/06/2024**
TABOULÉ D'UZEL			ACCRAS DE MORUE & CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
QUENELLES SAUCE MORNAY	LASAGNES AUX LÉGUMES	OEUFS MAYONNAISE	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO	OMELETTE A LA PROVENÇALE
CAROTTES VICHY		LENTILLES EN SALADE	RIZ AUX HARICOTS ROUGES	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON		
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PECHE	BANANE	TARTE D'UZEL A L'ANANAS	COCKTAIL DE FRUITS
24/06/2024	**25/06/2024**	**26/06/2024**	**27/06/2024**	**28/06/2024**
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE		TERRINE AUX 3 LÉGUMES		
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	POISSON FAÇON MATELOTE	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & OEUF DUR	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	OMELETTE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE		CAROTTES BIO PERSILLÉES	FRITES
	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
01/07/2024	**02/07/2024**	**03/07/2024**	**04/07/2024**	**05/07/2024**
	MELON			SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE HOKI AUX OLIVES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	OEUFS VINAIGRETTE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS		GRATIN DE COQUILLETTES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON		CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL
08/07/2024	**09/07/2024**	**10/07/2024**	**11/07/2024**	**12/07/2024**
	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO			SALADE PANACHÉE
LENTILLES AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	TORTILLA OIGNONS	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE COLIN A LA CRÈME
PENNES RIGATE BIO	ÉPINARDS	COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	RIZ	PURÉE
MAMIROLLE		YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	PALET BRETON D'UZEL	ABRICOTS	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 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.