

...

## SEMAINES 17,18,19,20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/04/2025</b>	<b>22/04/2025</b>	<b>23/04/2025</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>25/04/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX PETITS POIS CAROTTES  POMME	LASAGNES AUX LÉGUMES  FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE  GNOCCHIS  KIWI	FILET DE COLIN A L'ANETH  HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES  BANANE
<b>28/04/2025</b>	<b>29/04/2025</b>	<b>30/04/2025</b>	<b>01/05/2025</b>	<b>02/05/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE FLAN NAPPÉ	FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO POIRE	NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS  POMME
<b>05/05/2025</b>	<b>06/05/2025</b>	<b>07/05/2025</b>	<b>08/05/2025</b>	<b>09/05/2025</b>
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUUX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  COMPOTE DE POMMES
<b>12/05/2025</b>	<b>13/05/2025</b>	<b>14/05/2025</b>	<b>15/05/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
RAVIOLIS EN GRATIN  CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS POIRE	GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	AIOLI D'UZEL AU POISSON  BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/04/2025</b>	<b>22/04/2025</b>	<b>23/04/2025</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>25/04/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE  OMELETTE  PETITS POIS CAROTTES    POMME	LASAGNES AUX LÉGUMES    FONDU CROCLAIT BIO  COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE  POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE  GNOCCHIS    KIWI	FILET DE COLIN A L'ANETH  HARICOTS COCOS AU JUS  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	OEUFS DURS BÉCHAMEL  BRUNOISE DE LÉGUMES   COMTÉ DE CLÉRON   BANANE
<b>28/04/2025</b>	<b>29/04/2025</b>	<b>30/04/2025</b>	<b>01/05/2025</b>	<b>02/05/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO  PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS   PURÉE   FLAN NAPPÉ	FILET DE HOKI SAUCE CITRON  BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES  GOUDA BIO  RIZ AU LAIT LIT CAMEL	SALADE ICEBERG   GRATIN DE COQUILLETES BIO AU FROMAGE   POIRE	   CRÊPES AUX CHAMPIGNONS  ÉPINARDS  YAOURT NATURE SUCRÉ  PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS  COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL  SEMOULE DU COUSCOUS   POMME
<b>05/05/2025</b>	<b>06/05/2025</b>	<b>07/05/2025</b>	<b>08/05/2025</b>	<b>09/05/2025</b>
OEUFS MAYONNAISE  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  VELOUTÉ FRUUX  MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC  POMMES PERSILLÉES   POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL  FEUILLETÉS AU FROMAGE   PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  POMME	   PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  CHOU FLEUR BÉCHAMEL  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  CRÈME DESSERT CAMEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE   EMMENTAL BIO  COMPOTE DE POMMES
<b>12/05/2025</b>	<b>13/05/2025</b>	<b>14/05/2025</b>	<b>15/05/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO   CAMEMBERT   POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE  PURÉE   LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER  QUENELLES SAUCE MORNAY  BROCOLIS   POIRE	OEUFS A LA BASQUAISE   FRITES  FROMAGE BLANC NATURE   BANANE	AIOLI D'UZEL AU POISSON    BUCHETTE 1/2 CHÈVRE  TARTE D'UZEL AU CITRON

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.