PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Edité le 24/04/202
à 09:14

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	**20/05/2025**	**21/05/2025**	**22/05/2025**	**23/05/2025**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE		SALADE DE POIREAUX D'UZEL		
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PAELLA
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ PAELLA
	CANCOILLOTTE IGP		YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
26/05/2025	**27/05/2025**	**28/05/2025**	**29/05/2025**	**30/05/2025**
SALADE OLIVIER		SALADE ICEBERG		
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	
	PETIT MOULÉ NATURE		TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
PECHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	ANANAS AU SIROP
02/06/2025	**03/06/2025**	**04/06/2025**	**05/06/2025**	**06/06/2025**
		LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	NOISETTES DE POULET AU JUS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FRITES	SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS			FONDU CARRÉ
MADELEINE	PECHE	ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
09/06/2025	**10/06/2025**	**11/06/2025**	**12/06/2025**	**13/06/2025**
	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	QUENELLES SAUCE AURORE	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES	CROUSTI DE POISSON
	GNOCCHIS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ÉPINARDS
FAISSELLE		PETIT LOUIS		DÉLICE EMMENTAL
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	ÉCLAIR CHOCOLAT	FRAISES

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 24/04/202
à 09:14

SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	**20/05/2025**	**21/05/2025**	**22/05/2025**	**23/05/2025**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE		SALADE DE POIREAUX D'UZEL		
OEUFS VINAIGRETTE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PAELLA AU POISSON
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ PAELLA
	CANCOILLOTTE IGP		YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
26/05/2025	**27/05/2025**	**28/05/2025**	**29/05/2025**	**30/05/2025**
SALADE OLIVIER		SALADE ICEBERG		
CRÊPES AU FROMAGE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	
	PETIT MOULÉ NATURE		TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
PECHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	ANANAS AU SIROP
02/06/2025	**03/06/2025**	**04/06/2025**	**05/06/2025**	**06/06/2025**
		LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	POISSON A LA BORDELAISE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FRITES	SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS			FONDU CARRÉ
MADELEINE	PECHE	ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
09/06/2025	**10/06/2025**	**11/06/2025**	**12/06/2025**	**13/06/2025**
	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	OEUFS A LA BASQUAISE	QUENELLES SAUCE AURORE	CRÊPES AU FROMAGE	CROUSTI DE POISSON
	GNOCCHIS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ÉPINARDS
FAISSELLE		PETIT LOUIS		DÉLICE EMMENTAL
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	ÉCLAIR CHOCOLAT	FRAISES

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.