

SEMAINES 17,18,19,20 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE PRÉPAILLOU BIO POMME BIO	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO EMMENTAL BANANE BIO	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE YAOURT NATURE SUCRÉ	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL TARTE AUX POMMES BIO
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS MINI GOUDA YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	RADIS BEURRE OEUF FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON RAVIOLIS EN GRATIN VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BRANDADE DE POISSON MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
09/05/2022	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA BIO PETIT LOUIS COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER POMME	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP TRIO DE LÉGUMES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE HOKI SAUCE CITRON JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON BANANE
16/05/2022	17/05/2022	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022
SALADE AUX PATES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS BIO 1 PETIT SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON YAOURT AROMATISÉ	SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL MAMIROLLE KIWI	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI AU POISSON LÉGUMES AIOLI D'UZEL MINI CABRETTE BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE CAROTTES BIO PERSILLÉES CAMEMBERT POMME

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.