

Menus S21 à S24 du 19 Mai au 13 Juin 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 19 Mai 2025	MARDI 20 Mai 2025	MERCREDI 21 Mai 2025	JEUDI 22 Mai 2025	VENDREDI 23 Mai 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE 🥗	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL 🥗	SALADE DE PÂTES D'UZEL	RADIS BEURRE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS  PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE	FILET DE HOKI  SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE	PAELLA RIZ PAELLA
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP 	VACHE QUI RIT BIO 	YAOURT DE MAMIROLLE  A LA VANILLE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME 	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
LUNDI 26 Mai 2025	MARDI 27 Mai 2025	MERCREDI 28 Mai 2025	JEUDI 29 Mai 2025	VENDREDI 30 Mai 2025
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE CHIRAZI D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS 
STEAK HACHÉ  AU JUS CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ  DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS 	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJABIO
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON 	TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
PÊCHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	ANANAS AU SIROP
LUNDI 02 Juin 2025	MARDI 03 Juin 2025	MERCREDI 04 Juin 2025	JEUDI 05 Juin 2025	VENDREDI 06 Juin 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL  VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	FILET DE HOKI  A L'OSEILLE PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE FRITES	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL	TOMME BIO  DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE	PÊCHE	ABRICOTS	PANNA COTTA  DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
LUNDI 09 Juin 2025	MARDI 10 Juin 2025	MERCREDI 11 Juin 2025	JEUDI 12 Juin 2025	VENDREDI 13 Juin 2025
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PÂTES D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	QUENELLES SAUCE AURORE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON 	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 issus d'un approvisionnement local.

L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Produit local



Légumes Frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC COEUR



HVE



CERTIFICATION ENVIRONNEMENT NIVEAU 2



Nouvelle recette