

Menus S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU-FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL
RÔTI DE PORC FUMÉ 🐷 DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX PETITS POIS CAROTTES	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS	FILET DE COLIN A L'ANETH 🇫🇷 HARICOTS COCOS AU JUS	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES 🐝🌿 DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP 🐄 A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON 🐄
POMME	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE 🥒 D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW 🐄 D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS 🐷 DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	FILET DE HOKI 🇫🇷 SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO	NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS 🇫🇷	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE 🐄
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	POIRE	PETITS BEURRE	POMME
LUNDI 05 Mai 2025	MARDI 06 Mai 2025	MERCREDI 07 Mai 2025	JEUDI 08 Mai 2025	VENDREDI 09 Mai 2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALAMI	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES 🥕 D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN 🇫🇷 SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
VELOUTÉ FRUÏX	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PETIT LOUIS	TOMME DE CHÈVRE 🐄 DE CLÉRON	EMMENTAL BIO
MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	CRÈME DESSERT CAMEL	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	VENDREDI 16 Mai 2025
CÉLERI RÉMOULADE 🐄 D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	<i>Menu à thème</i> SALADE PROVENÇALE D'UZEL 🐄
RAVIOLIS EN GRATIN	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS 🇫🇷	GOULASH FRITES	AIOILI D'UZEL AU POISSON BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	RACLETTE 🐄 DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE	TARTE D'UZEL 🐄 AU CITRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	BANANE	<i>Méditerranée</i>

Menu à thème

**VENDREDI
16 Mai 2025**

SALADE PROVENÇALE
D'UZEL 🐄

AIOILI D'UZEL AU POISSON

BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE

TARTE D'UZEL 🐄
AU CITRON

Méditerranée

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.



Menus S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU-FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS	FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON
POMME	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO	NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	PETITS BEURRE	POMME
LUNDI 05 Mai 2025	MARDI 06 Mai 2025	MERCREDI 07 Mai 2025	JEUDI 08 Mai 2025	VENDREDI 09 Mai 2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
VELOUTÉ FRUITS	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PETIT LOUIS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	EMMENTAL BIO
MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	<i>Menu à thème</i> Vendredi 16 Mai 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS	GOULASH FRITES	AIOLI D'UZEL AU POISSON
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	RACLETTE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE	BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	BANANE	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 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.



Menus S17 à S20 du 21 Avril 2025 au 16 Mai 2025 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 21 Avril 2025	MARDI 22 Avril 2025	MERCREDI 23 Avril 2025	JEUDI 24 Avril 2025	VENDREDI 25 Avril 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS CAROTTES POMME	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS KIWI	RADIS STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU JUS BRUNOISE DE LÉGUMES BANANE
LUNDI 28 Avril 2025	MARDI 29 Avril 2025	MERCREDI 30 Avril 2025	JEUDI 01 Mai 2025	VENDREDI 02 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES BANANE	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COQUILLETTES BIO POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS NOISSETTES DE POULET AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS POMME
LUNDI 05 Mai 2025	MARDI 06 Mai 2025	MERCREDI 07 Mai 2025	JEUDI 08 Mai 2025	VENDREDI 09 Mai 2025
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON BLANC FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	SALAMI ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU -FLEUR PERSILLÉ BANANE	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BRAISÉ AU JUS NAVETS PERSILLÉS D'UZEL COMPOTE DE POMMES
LUNDI 12 Mai 2025	MARDI 13 Mai 2025	MERCREDI 14 Mai 2025	JEUDI 15 Mai 2025	VENDREDI 16 Mai 2025
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS A LA TOMATE POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES KIWI	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON PAUPIETTE DE LAPIN PENNES RIGATE POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LÉGUMES AIOLI D'UZEL COMPOTE DE FRUITS

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.