

...

SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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.