



PRIMAIRE

Semaines 14 à 17



LUNDI

01/04/2024

TABOULÉ D'UZEL
ESCALOPE VIENNOISE
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
EDAM BIO
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

08/04/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
CAROTTES VICHY D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP
POMME

15/04/2024

SALADE DE HARICOTS
VERTS
COQUILLETTES AU POULET
& FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE
BIO
POIRE

MARDI

02/04/2024

BETTERAVES ROUGES
FILET DE POULET AU JUS
GNOCCHIS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME

09/04/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

16/04/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
CORDON BLEU DE DINDE &
KETCHUP
COTES DE BETTES
PROVENÇALES PDT
VACHE QUI RIT
SALADE DE FRUITS

MERCR

03/04/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
POISSON A LA BORDELAISE
PURÉE BIO
COULOMMIERS
COMPOTE DE PECHES

10/04/2024

SALADE OLIVIER D'UZEL
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
COURGETTES BÉCHAMEL
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
FLAN NAPPÉ

17/04/2024

SALADE PANACHÉE
HACHIS VÉGÉTARIEN
D'UZEL AU SOJA BIO
CARRÉ FRAIS BIO
POMME

JEUDI

04/04/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES
FRAIDOU
COCKTAIL DE FRUITS

11/04/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE HOKI A LA CRÈME
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
ROULÉ CONFITURE

18/04/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
A L'ORANGE
QUENELLE DE BROCHET
SAUCE NANTUA
ÉPINARDS
COMTÉ DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE

VENDR

05/04/2024

SALADE AUX PATES BIO
TORTILLA OIGNONS
RATATOUILLE NIÇOISE
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
BANANE BIO

12/04/2024

SALADE ICEBERG
MERGUEZ DE FRANCHE
COMTÉ SAUCE POIVRONS
RIZ PILAF
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI

19/04/2024

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. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.