Menus S17 à S20 du 22 Avril au 17 Mai 2024

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Villersexel

LUNDI 22 Avril 2024	MARDI 23 Avril 2024	MERCREDI 24 Avril 2024	JEUDI 25 Avril 2024	VENDREDI 26 Avril 2024
BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE RONDELÉ BIO POMME BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL FRAIDOU COOKIE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL BIO BANANE BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE MIXTE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE CANCOILLOTTE IGP YAOURT FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT	SALADE MEXICAINE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON FRAISES
LUNDI 29 Avril 2024	MARDI 30 Avril 2024	MERCREDI 01 Mai 2024	JEUDI 02 Mai 2024	VENDREDI 03 Mai 2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS GOUDA BIO SALADE DE FRUITS	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO	TERRINE DE CAMPAGNE PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY CAMEMBERT BIO PORTION BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG BRANDADE DE POISSON CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP VACHE QUI RIT BIO MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 06 Mai 2024	MARDI 07 Mai 2024	MERCREDI 08 Mai 2024	JEUDI 09 Mai 2024	VENDREDI 10 Mai 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX 2 SAUMONS PETIT LOUIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ SAINT PAULIN POIRE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL BOULETTES DE BOEUF AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE MIMOLETTE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU CURRY RIZ PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE DE POISSONS PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL DÉLICE EMMENTAL KIWI
LUNDI 13 Mai 2024	MARDI 14 Mai 2024	MERCREDI 15 Mai 2024	<p>Jeudi 16 Mai 2024 Italie</p> <p>SALADE ITALIENNE D'UZEL</p> <p>COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE BIO</p> <p>MINI CABRETTE BIO</p> <p>PANNA COTTA DE MAMIROLLE</p>	VENDREDI 17 Mai 2024
CRÊPE AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE CAMEMBERT BIO PORTION POMME BIO	MELON ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY ROESTIS DE POMMES DE TERRE MAMIROLLE YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON CAROTTES BIO PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP

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.