



PRIMAIRE

Semaines 20 à 23



LUNDI

12/05/2025

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN
CAMEMBERT
POMME BIO

19/05/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE
PURÉE
CHANTENEIGE BIO
CRÈME DESSERT VANILLE

26/05/2025

SALADE OLIVIER
STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
MINI CABRETTE BIO
PECHE

02/06/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
PETITS POIS CAROTTES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
MADELEINE

MARDI

13/05/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
PURÉE
RONDELÉ BIO
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

20/05/2025

SALADE PANACHÉE
CROC TOFU PROVENÇALE BIO
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CANCOILLOTTE IGP
POMME

27/05/2025

TABOULÉ D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE SUPREME
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

03/06/2025

COEUR DE SCAROLE
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
PURÉE
COULOMMIERS
PECHE

MERCRE

14/05/2025

SALADE OLIVIER
QUENELLES SAUCE MORNAY
BROCOLIS
RACLETTE DE CLÉRON
POIRE

21/05/2025

SALADE DE POIREAUX D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY
SEMOULE
VACHE QUI RIT BIO
COMPOTE POMME PECHÉ HVE

28/05/2025

SALADE ICEBERG
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
POMMES PERSILLÉES
COMTÉ DE CLÉRON
ABRICOTS

04/06/2025

LENTILLES EN SALADE
NOISETTES DE POULET AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
ABRICOTS

JEUDI

15/05/2025

SALADE DE RADIS
GOULASH
FRITES
FROMAGE BLANC NATURE
BANANE

22/05/2025

SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
RATATOUILLE NIÇOISE
YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

29/05/2025

SALADE CHIRAZI D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE
ÉPINARDS
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CHOUQUETTES

05/06/2025

SALADE DE TOMATES
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE
FRITES
TOMME BIO DE CLÉRON
PANNA COTTA DE MAMIROLLE

VENDR

16/05/2025

SALADE PROVENÇALE D'UZEL
AIOLI D'UZEL AU POISSON
BUCHETTE 1/2 CHÈVRE
TARTE D'UZEL AU CITRON

23/05/2025

RADIS BEURRE
PAELLA
RIZ PAELLA
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE

30/05/2025

SALADE DE HARICOTS VERTS
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
ANANAS AU SIROP

06/06/2025

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
SEMOULE BIO
FONDU CARRÉ
FLAN NAPPÉ

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.