

Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENDREDI 22 Mai 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE ITALIENNE D'UZEL BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	VENDREDI 29 Mai 2026
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS
FROMAGE BLANC VANILLE POMME	CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SAINT MÔRET BIO PÊCHE	COMTÉ BIO DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	JEUDI 04 Juin 2026 Menu des enfants <input checked="" type="checkbox"/> CŒUR DE SCAROLE <input checked="" type="checkbox"/> POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO <input checked="" type="checkbox"/> CANCOILLOTTE IGP A L'AIL <input checked="" type="checkbox"/> BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	VENDREDI 05 Juin 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS		COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE OLIVIER NOISSETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICION SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POMME BIO

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.