Menus S13 à S16 du 27 Mars au 21 Avril 2023
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 27 Mars 2023	MARDI 28 Mars 2023	MERCREDI 29 Mars 2023	JEUDI 30 Mars 2023	VENDREDI 31 Mars 2023
Menu Végétarien SALADE COLESLAW D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POIRE	RADIS BEURRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	COEUR DE SCAROLE PAËLLA RIZ PAËLLA COMTÉ BIO DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO
LUNDI 03 Avril 2023	**MARDI 04 Avril 2023**	**MERCREDI 05 Avril 2023**	**JEUDI 06 Avril 2023**	**VENDREDI 07 Avril 2023**
TABOULÉ D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP BROCOLIS EDAM BIO OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PÊCHES	Menu à thème Pâques PATÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ AUX PETITS LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUF DE PÂQUES	Menu Végétarien SALADE AUX PÂTES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 10 Avril 2023	**MARDI 11 Avril 2023**	**MERCREDI 12 Avril 2023**	**JEUDI 13 Avril 2023**	**VENDREDI 14 Avril 2023**
SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO KIWI
LUNDI 17 Avril 2023	**MARDI 18 Avril 2023**	**MERCREDI 19 Avril 2023**	**JEUDI 20 Avril 2023**	**VENDREDI 21 Avril 2023**
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT POIRE	Menu Végétarien SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO PALET BRETON D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON VELOUTÉ FRUIX	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 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.

Produit local · Légumes frais · Pâtisserie Maison · Pêche durable · Viande française · Origine protégée · BLEU BLANC COEUR · HVE

Edition du 15-02-2023

Menus S13 à S16 du 27 Mars au 21 Avril 2023
Primaire (Na) sans porc

LUNDI 27 Mars 2023	MARDI 28 Mars 2023	MERCREDI 29 Mars 2023	JEUDI 30 Mars 2023	VENDREDI 31 Mars 2023
Menu Végétarien SALADE COLESLAW D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POIRE	RADIS BEURRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	COEUR DE SCAROLE PAËLLA AU POULET RIZ PAËLLA COMTÉ BIO DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO
LUNDI 03 Avril 2023	**MARDI 04 Avril 2023**	**MERCREDI 05 Avril 2023**	**JEUDI 06 Avril 2023**	**VENDREDI 07 Avril 2023**
TABOULÉ D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP BROCOLIS EDAM BIO OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES SAUCISSES DE VOLAILLE AUX LENTILLES PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PÊCHES	Menu à thème Pâques PATÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ AUX PETITS LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUF DE PÂQUES	Menu Végétarien SALADE AUX PÂTES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 10 Avril 2023	**MARDI 11 Avril 2023**	**MERCREDI 12 Avril 2023**	**JEUDI 13 Avril 2023**	**VENDREDI 14 Avril 2023**
SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO KIWI
LUNDI 17 Avril 2023	**MARDI 18 Avril 2023**	**MERCREDI 19 Avril 2023**	**JEUDI 20 Avril 2023**	**VENDREDI 21 Avril 2023**
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT POIRE	Menu Végétarien SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO PALET BRETON D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON VELOUTÉ FRUIX	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 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.

Edition du 15-02-2023

Menus S13 à S16 du 27 Mars au 21 Avril 2023
Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 27 Mars 2023	MARDI 28 Mars 2023	MERCREDI 29 Mars 2023	JEUDI 30 Mars 2023	VENDREDI 31 Mars 2023
BETTERAVES ROUGES JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES COQUILLETTES POIRE	RADIS NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ COMPOTE DE POMMES	SALADE DE POIS CHICHE TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ PAËLLA SOUPE DE FRUITS ROUGES AUX CASSIS	SALADE ICEBERG CANNELLONIS A LA TOMATE KIWI BIO
LUNDI 03 Avril 2023	**MARDI 04 Avril 2023**	**MERCREDI 05 Avril 2023**	**JEUDI 06 Avril 2023**	**VENDREDI 07 Avril 2023**
TABOULÉ D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP BROCOLIS KIWI	BETTERAVES ROUGES SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL POMME	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE DE PÊCHES	PANACHÉ DE CRUDITÉS ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES POIRE	SALADE AUX PÂTES BIO JAMBON BLANC FROID RATATOUILLE NIÇOISE BANANE BIO
LUNDI 10 Avril 2023	**MARDI 11 Avril 2023**	**MERCREDI 12 Avril 2023**	**JEUDI 13 Avril 2023**	**VENDREDI 14 Avril 2023**
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS POMME	CŒUR DE SCAROLE SAUTÉ DE PORC RIZ SALADE D'ORANGES	BETTERAVES ROUGES PAUPIETTE DE LAPIN HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES KIWI
LUNDI 17 Avril 2023	**MARDI 18 Avril 2023**	**MERCREDI 19 Avril 2023**	**JEUDI 20 Avril 2023**	**VENDREDI 21 Avril 2023**
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET COQUILLETTES COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO RÔTI DE DINDE AU JUS CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE POIRE	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS POMMES DE TERRE RÔTIES D'UZEL ORANGE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS 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 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.

Edition du 15-02-2023

Menus S13 à S16 du 27 Mars au 21 Avril 2023
Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 27 Mars 2023	MARDI 28 Mars 2023	MERCREDI 29 Mars 2023	JEUDI 30 Mars 2023	VENDREDI 31 Mars 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO OMELETTE GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POIRE	RADIS BEURRE PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	COEUR DE SCAROLE OEUFS DURS SAUCE MORNAY RIZ PAELLA COMTÉ BIO DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO
LUNDI 03 Avril 2023	**MARDI 04 Avril 2023**	**MERCREDI 05 Avril 2023**	**JEUDI 06 Avril 2023**	**VENDREDI 07 Avril 2023**
TABOULÉ D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS EDAM BIO OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE LENTILLES AU JUS PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PÊCHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO RIZ AUX PETITS LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUF DE PÂQUES	SALADE AUX PÂTES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 10 Avril 2023	**MARDI 11 Avril 2023**	**MERCREDI 12 Avril 2023**	**JEUDI 13 Avril 2023**	**VENDREDI 14 Avril 2023**
SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG POTATO BURGER D'UZEL VÉGÉTARIEN A LA TOMME BIO KIWI
LUNDI 17 Avril 2023	**MARDI 18 Avril 2023**	**MERCREDI 19 Avril 2023**	**JEUDI 20 Avril 2023**	**VENDREDI 21 Avril 2023**
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMME DE TERRE VACHE QUI RIT POIRE	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO PALET BRETON D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON VELOUTÉ FRUIX	TERRINE AUX 3 LÉGUMES PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES 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 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.

Edition du 15-02-2023