



PRIMAIRE

Semaines 16 à 19



LUNDI

14/04/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FAISSELLE
POIRE

21/04/2025

CRÊPE AU FROMAGE
ROTI DE PORC FUMÉ DE
LONGEVILLE AUX
PRUNEAUX
PETITS POIS CAROTTES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POMME

28/04/2025

BETTERAVES ROUGES BIO
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE
EDAM BIO
FLAN NAPPÉ

05/05/2025

SALADE DE POMMES DE
TERRE
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
VELOUTÉ FRUUX
MADELON AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT

MARDI

15/04/2025

SALADE DE HARICOTS
VERTS
STEAK HACHÉ SAUCE A
L'ÉCHALOTE
FRITES
CAMEMBERT
COMPOTE DE POMMES BIO

22/04/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
LASAGNES AUX LÉGUMES
FONDU CROCLAIT BIO
COMPOTE DE FRUITS

29/04/2025

CONCOMBRE D'UZEL
VINAIGRETTE
FILET DE HOKI SAUCE
CITRON
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES
GOUDA BIO
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

06/05/2025

SALAMI
FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC
POMMES PERSILLÉES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

MERCRE

16/04/2025

SALADE DE PATES D'UZEL
QUENELLES SAUCE
AURORE
BROCOLIS
PETIT LOUIS
BANANE

23/04/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
ESCALOPE DE DINDE A LA
TOMATE
GNOCCHIS
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
KIWI

30/04/2025

SALADE ICEBERG
PAUPIETTE DE VEAU A LA
MOUTARDE
COQUILLETTES BIO
FRAIDOU
POIRE

07/05/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
PETIT LOUIS
POMME

JEUDI

17/04/2025

PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON
SAUTÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA*
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
COMTÉ DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
BROWNIES D'UZEL &
CHOCOLAT PAQUES

24/04/2025

RADIS BEURRE
FILET DE COLIN A L'ANETH
HARICOTS COCOS AU JUS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
CRÈME VANILLE & FRUITS
CONFITS

01/05/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL
NOISSETTES DE POULET AU
JUS
ÉPINARDS
YAOURT NATURE SUCRÉ
PETITS BEURRE

08/05/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL

VENDR

18/04/2025

SALADE OLIVIER
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
ÉPINARDS
DÉLICE EMMENTAL
FLAN NAPPÉ

25/04/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL
SAUTÉ DE POULET A LA
CRÈME
BRUNOISE DE LÉGUMES
COMTÉ DE CLÉRON
BANANE

02/05/2025

SALADE DE HARICOTS
VERTS
COUSCOUS VÉGÉTARIEN
D'UZEL
SEMOULE DU COUSCOUS
MAMIROLLE
POMME

09/05/2025

COEUR DE SCAROLE
CAPPELLETTIS 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
EMMENTAL BIO
COMPOTE DE POMMES

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.