

# Menus S13 à S16 du 25 Mars au 19 Avril 2024

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 25 Mars 2024	MARDI 26 Mars 2024	MERCREDI 27 Mars 2024	JEUDI 28 Mars 2024	VENDREDI 29 Mars 2024
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE</p> <p>GALETTES DE POMMES DE TERRE &amp; LÉGUMES</p> <p>FONDU CROCLAIT BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE COLESLAW D'UZEL</p> <p>JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>POMME</p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE &amp; KETCHUP BROCOLIS</p> <p>MAMIROLLE</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE BIO</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu à thème Pâques</i></p> <p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE &amp; CORNICHON</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>PRÉPAILLOU BIO</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC &amp; ŒUF DE PÂQUES</p>	<p>SALADE OLIVIER</p> <p>FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE</p> <p>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &amp; PERSIL</p> <p>PETIT MOULÉ AIL &amp; FINES HERBES</p> <p>KIWI</p>
LUNDI 01 Avril 2024	MARDI 02 Avril 2024	MERCREDI 03 Avril 2024	JEUDI 04 Avril 2024	VENDREDI 05 Avril 2024
FÉRIE	<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>POMME</p>	<p>TERRINE AUX 3 LÉGUMES</p> <p>POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>COMPOTE DE PÊCHES</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ AU JUS FRITES</p> <p>FRaidOU</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE AUX PÂTES BIO</p> <p>TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE</p> <p>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON</p> <p>BANANE BIO</p>
LUNDI 08 Avril 2024	MARDI 09 Avril 2024	MERCREDI 10 Avril 2024	JEUDI 11 Avril 2024	VENDREDI 12 Avril 2024
<p>SALADE DE RIZ D'UZEL</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE &amp; KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>POMME</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT HVE</p>	<p>SALADE OLIVIER D'UZEL</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON</p> <p>FLAN NAPPÉ</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL</p> <p>FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FONDU CROCLAIT</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE</p>	<p>SALADE ICEBERG</p> <p>MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF</p> <p>FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK</p> <p>KIWI</p>
LUNDI 15 Avril 2024	MARDI 16 Avril 2024	MERCREDI 17 Avril 2024	JEUDI 18 Avril 2024	VENDREDI 19 Avril 2024
<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>COQUILLETTES AU POULET &amp; FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE &amp; KETCHUP CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE PANACHÉE</p> <p>HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO</p> <p>CARRÉ FRAIS BIO</p> <p>POMME</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE</p> <p>QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>ŒUF A LA NEIGE</p>	<p>TERRINE AUX 3 LÉGUMES</p> <p>COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS</p> <p>MINI CABRETTE</p> <p>BANANE</p>

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.

