

SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
FILET DE POULET GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT NATURE POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS BROCOLIS MAMIROLLE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	OEUF DUR SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE POMME VANILLE
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
ESCALOPE DE DINDE AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FILET DE POULET GNOCCHIS 1 PETIT NOVA NATURE BIO POMME	POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS	OEUF DUR BÉCHAMEL HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL COMPOTE POMME FRAISE	FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COMPOTE POMME PRUNEAU
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE POIRE	ROTI DE DINDE AU JUS COTES DE BETTES PROVENÇALES & VACHE QUI RIT COMPOTE DE FRUITS	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO POMME	FILET DE COLIN ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON ORANGE	FILET DE POULET SEMOULE 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 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 poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.