

...

SEMAINES 17,18,19,20 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|---|
| 26/04/2021 | 27/04/2021 | 28/04/2021 | 29/04/2021 | 30/04/2021 |
| <p>ROTI DE PORC DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE</p> <p>FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE</p> <p>PRÉPAILLOU BIO</p> <p>POMME</p> | <p>ESCALOPE DE DINDE AU CURRY</p> <p>POMMES PERSILLÉES D'UZEL</p> <p>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON</p> <p>KIWI</p> | <p>CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE</p> <p>TORTILLA OIGNONS</p> <p>RATATOUILLE NIÇOISE</p> <p>BANANE</p> | <p>SALADE MIXTE</p> <p>LASAGNES DE BOEUF</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT</p> | <p>GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL</p> <p>CANTAL</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> |
| 03/05/2021 | 04/05/2021 | 05/05/2021 | 06/05/2021 | 07/05/2021 |
| <p>SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE</p> <p>JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE</p> <p>BROCOLIS</p> <p>YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE</p> | <p>RADIS BEURRE</p> <p>OEUFS FLORENTINE</p> <p>TARTE D'UZEL AUX POMMES</p> | <p>RAVIOLIS EN GRATIN</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>SALADE DE FRUITS</p> | <p>BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO</p> <p>MAMIROLLE</p> <p>BANANE</p> | <p>TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR</p> <p>STEAK HACHÉ AU JUS</p> <p>FRITES & KETCHUP</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p> |
| 10/05/2021 | 11/05/2021 | 12/05/2021 | 13/05/2021 | 14/05/2021 |
| <p>COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA</p> <p>PETIT LOUIS</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p> | <p>LENTILLES EN SALADE</p> <p>GRILLARDIN DE VEAU AU JUS</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FLAN NAPPÉ</p> | <p>SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES</p> <p>BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>POMME</p> | <p>SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP</p> <p>TRIO DE LÉGUMES D'UZEL</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> | <p>TABOULÉ D'UZEL</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRÓN</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL</p> <p>BANANE</p> |
| 17/05/2021 | 18/05/2021 | 19/05/2021 | 20/05/2021 | 21/05/2021 |
| <p>SALADE DE PATES D'UZEL</p> <p>SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE</p> <p>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL</p> <p>POIRE AU SIROP</p> | <p>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO</p> <p>COMTÉ BIO DE CLÉRON</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE</p> | <p>SALADE DE TOMATES</p> <p>GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL</p> <p>KIWI</p> | <p>PARMENTIER DE CANARD</p> <p>CRÈME DE BREBIS</p> <p>CRÈME CATALANE D'UZEL</p> | <p>SALADE DE RIZ D'UZEL</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CARDINAL</p> <p>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>POMME</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 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.