

...

## SEMAINES 12,13,14,15 2025

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|--|--|---|
| <b>17/03/2025</b>  | <b>18/03/2025</b>   | <b>19/03/2025</b>  | <b>20/03/2025</b>  | <b>21/03/2025</b>   |
| CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL<br>ESCALOPE A LA CRÈME<br>GNOCCHIS<br>CAMEMBERT<br>POMME BIO   | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO<br>RONDELÉ BIO<br>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT                                   | SALADE OLIVIER<br>GRILLARDIN DE VEAU AU JUS<br>BROCOLIS<br>PETIT LOUIS<br>ORANGE   | SALADE COLESLAW D'UZEL<br>RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL*<br>FRITES<br>FROMAGE BLANC NATURE<br>APPLE CAKE D'UZEL  | SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE<br>QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>TOMME BIO DE CLÉRON<br>BANANE |
| <b>24/03/2025</b>  | <b>25/03/2025</b>   | <b>26/03/2025</b>  | <b>27/03/2025</b>  | <b>28/03/2025</b>   |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE<br>PURÉE<br>CHANTENEIGE BIO<br>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT                | SALADE PANACHÉE<br>GALETTE CHÈVRE TOMATE<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON<br>POMME                      | SALADE DE POIREAUX D'UZEL<br>ESCALOPE DE DINDE AU CURRY<br>SEMOULE<br>VACHE QUI RIT BIO<br>COMPOTE POMME PECHE HVE                               | SALADE DE PATES D'UZEL<br>FILET DE HOKI SAUCE CITRON<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br>YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL | RADIS BEURRE<br>CHILI CON CARNÉ D'UZEL<br>RIZ D'ACCOMPAGNEMENT<br>CANCOILLOTTE IGP<br>BANANE                                      |
| <b>31/03/2025</b>  | <b>01/04/2025</b>   | <b>02/04/2025</b>  | <b>03/04/2025</b>  | <b>04/04/2025</b>   |
| LENTILLES EN SALADE<br>OMELETTE SAUCE MORNAY<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>MINI CABRETTE BIO<br>POMME BIO                   | TABOULÉ D'UZEL<br>FILET DE POULET SAUCE SUPREME<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>MOUSSE CHOCOLAT | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS<br>RIZ AUX PETITS LÉGUMES<br>ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON<br>ANANAS AU SIROP | CRÊPE AU FROMAGE<br>POISSON A LA BORDELAISE<br>ÉPINARDS<br>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON<br>OEUF A LA NEIGE  | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>HACHIS PARMENTIER D'UZEL<br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ<br>POIRE                                    |
| <b>07/04/2025</b>  | <b>08/04/2025</b>   | <b>09/04/2025</b>  | <b>10/04/2025</b>  | <b>11/04/2025</b>   |
| CHOU FLEUR EN SALADE<br>PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS<br>PETITS POIS CAROTTES<br>1 PETIT SUISSE SUCRÉ<br>GALETTE BRETONNE | BETTERAVES ROUGES BIO<br>POISSON PANÉ CITRON<br>PURÉE<br>COULOMMIERS<br>POIRE   | LENTILLES EN SALADE<br>NOISETTES DE POULET AU JUS<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>POMME                                    | COEUR DE SCAROLE<br>JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE<br>TORSETTES BIO<br>MAMIROLLE<br>COOKIE D'UZEL   | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE<br>LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE<br>SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT<br>FONDU CARRÉ<br>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.