



# PRIMAIRE

Edité le 25/03/202

à 10:53

...

05/05/2025	06/05/2025		09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUIX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE		COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE POMMES

12/05/2025	13/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHEVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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.