

...

05/05/2025	06/05/2025			09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALAMI			COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC			CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES			EMMENTAL BIO
VELOUTÉ FRUUX	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK			COMPOTE DE POMMES
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE			
12/05/2025	13/05/2025		15/05/2025	16/05/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE		GOULASH	AIOLI D'UZEL AU POISSON
	PURÉE		FRITES	
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO		FROMAGE BLANC NATURE	BUCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		BANANE	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.