

Menus S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026

Primaire (Lc) sans viande - Villersexel

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CROISSILLON EMMENTAL	SALADE DE HARICOTS PLATS	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	RADIS BEURRE	SALADE DE PÂTES D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES PERSILLÉES	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO NOUILLES ASIATIQUES	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO	ŒUFS FLORENTINE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	SAINT MÔRET BIO
KIWI	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	POMME BIO	CRÈME CATALANE D'UZEL	BANANE
LUNDI 27 Avril 2026	MARDI 28 Avril 2026	MERCREDI 29 Avril 2026	JEUDI 30 Avril 2026	VENDREDI 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ICEBERG	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	GALETTE CHÈVRE TOMATE RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
EDAM BIO	CAROTTES JAUNES	SAINT MÔRET BIO	PRÉPAILLOU BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
FROMAGE BLANC VANILLE	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	ANANAS AU SIROP	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	POMME
	POIRE			
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL	 BBQ PARTY	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
ŒUFS DURS FROIDS PETITS POIS CAROTTES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FILET DE POISSON NAPOLITAIN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	LASAGNES AUX LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
POMME	KIRI BIO FRAISE A BOIRE	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE BROCOLIS	ŒUFS DURS BÉCHAMEL PURÉE	AIOLI D'UZEL AU POISSON
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	BANANE	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ

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 issus d'un approvisionnement local.
 L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.
 Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.