

# Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

## Primaire (N) 5 composants - Villersexel

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL 	SALADE DE POIREAUX D'UZEL 	SALAMI FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL 
STEAK HACHÉ BIO AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS 	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 	SAINT PAULIN 	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 	FONDU CROCLAIT	GALETTE DES ROIS FRANGIPANE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE		BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE 	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL 	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 
FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO 	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE FRITES 
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MÔRET BIO	MAMIROLLE 
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON 	KIWI
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL 	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	 <p><b>SALADE CHINOISE</b> <b>NOUILLES SAUTÉES AU POULET</b> <b>YAOURT DE MAMIROLLE À LA MANGUE</b> <b>CHINOISERIE À LA POMME</b> <i>Nouvel An Chinois</i></p>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON 	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME BIO DE CLÉRON 	VACHE QUI RIT BIO 	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		COMTÉ BIO DE CLÉRON 
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO		POIRE
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE 	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	COLOMBO DE PORC RIZ 	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT-PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 	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 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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



Edition du 30-11-2022  
HVE