



























Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023

Primaire (N) 5 composants - Villersexel

LUNDI 27 Février 2023	MARDI 28 Février 2023	MERCREDI 01 Mars 2023	JEUDI 02 Mars 2023	VENDREDI 03 Mars 2023
CHOU ROUGE D'UZEL  EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO  DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	ROSETTE DE LYON & CORNICION BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE ÉPINARDS CAMEMBERT BIO MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE  BANANE BIO	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN  SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
LUNDI 06 Mars 2023	MARDI 07 Mars 2023	MERCREDI 08 Mars 2023	JEUDI 09 Mars 2023	VENDREDI 10 Mars 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POISSON A LA BORDELAISE  PURÉE BIO VACHE QUI RIT  BIO CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CHOUX  D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT VERNIER DE CLÉRON  YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER BIO CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF YAOURT DE MAMIROLLE  NATURE SUCRÉ TARTE FLAN  D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
LUNDI 13 Mars 2023	MARDI 14 Mars 2023	MERCREDI 15 Mars 2023	JEUDI 16 Mars 2023	VENDREDI 17 Mars 2023
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE  AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI BIO	CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR  AUX ÉPICES PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON POMME	BETTERAVES ROUGES FILET DE HOKI  SAUCE AURORE PENNES RIGATE BIO FRAIDOU FLAN NAPPÉ	<div style="border: 2px solid green; padding: 5px;">  SALADE COLESLAW  D'UZEL RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL  & FRITES LAIT FRAISE DE MAMIROLLE  APPLE CAKE D'UZEL  </div>	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL OEUF A LA NEIGE
LUNDI 20 Mars 2023	MARDI 21 Mars 2023	MERCREDI 22 Mars 2023	JEUDI 23 Mars 2023	VENDREDI 24 Mars 2023
CHOU-FLEUR EN SALADE TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE  BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE AUX PÂTES BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT BIO CHOUQUETTES	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL SAINT MÔRET BIO 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



BLEU BLANC CŒUR



Edition du 25-01-2023
 HVE