Menus S25 à S28 du 19 Juin au 14 Juillet 2023
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 19 Juin 2023	MARDI 20 Juin 2023	MERCREDI 21 Juin 2023	JEUDI 22 Juin 2023	VENDREDI 23 Juin 23
CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE A LA CRÈME RATATOUILLE NIÇOISE & MACARONIS CAMEMBERT COMPOTE POMME FRAMBOISE	Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO PRÉPAILLOU BIO PÊCHE	RADIS BEURRE ROSBEEF FROID & MOUTARDE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	Menu à thème *Espagne* SALADE ESPAGNOLE PAËLLA RIZ PAËLLA CREME DE BREBIS CREME CATALANE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ABRICOTS
LUNDI 26 Juin 2023	**MARDI 27 Juin 2023**	**MERCREDI 28 Juin 2023**	**JEUDI 29 Juin 2023**	**VENDREDI 30 Juin 2023**
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	Menu Végétarien MELON PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES CHEESEBURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 03 Juillet 2023	**MARDI 04 Juillet 2023**	**MERCREDI 05 Juillet 2023**	**JEUDI 06 Juillet 2023**	**VENDREDI 07 Juillet 2023**
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE	SALAMI FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	Menu Végétarien COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 10 Juillet 2023	**MARDI 11 Juillet 2023**	**MERCREDI 12 Juillet 2023**	**JEUDI 13 Juillet 2023**	**VENDREDI 14 Juillet 2023**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES SAINT VERNIER DE CLÉRON SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	Menu Végétarien SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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 · HVE

Edition du 04-05-2023