

# Menus S33 à S36 du 14 Août au 8 Septembre 2023

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 14 Août 2023	MARDI 15 Août 2023	MERCREDI 16 Août 2023	JEUDI 17 Août 2023	VENDREDI 18 Août 2023
BETTERAVES ROUGES  JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES  D'UZEL  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  KIWI	SALADE MIXTE  LASAGNES DE BOEUF  COMTÉ DE CLÉRON   LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES  FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU-FLEUR  CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL  PÊCHE AU COULIS	MELON  POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES  BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON  TARTE D'UZEL  AUX MYRTILLES	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL  COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS  PETIT MOULÉ NATURE  NECTARINE
LUNDI 21 Août 2023	MARDI 22 Août 2023	MERCREDI 23 Août 2023	JEUDI 24 Août 2023	VENDREDI 25 Août 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE BLANC SUCRÉ  POMME	SALADE PANACHÉE  PÂTES A LA FRANC-COMTOISE  CAMEMBERT  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE  D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS  FONDU CROCLAIT  POIRE AU CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL  VINAIGRETTE  CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON   GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICION  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES  MAMIROLLE   BANANE
LUNDI 28 Août 2023	MARDI 29 Août 2023	MERCREDI 30 Août 2023	JEUDI 31 Août 2023	VENDREDI 01 Septembre 2023
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO  YAOURT DE MAMIROLLE  NATURE SUCRÉ  PÊCHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL  A L'ORANGE  SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE  BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  COMTÉ BIO  DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL  A LA MENTHE  JAMBON FORESTIER COQUILLETES  PETIT LOUIS  PRUNES	MELON  HACHIS PARMENTIER D'UZEL  BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON  TARTE D'UZEL  AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES  & MAÏS  SAUMON  SAUCE AGRUMES RIZ  VACHE QUI RIT   NECTARINE
LUNDI 04 Septembre 2023	MARDI 05 Septembre 2023	MERCREDI 06 Septembre 2023	JEUDI 07 Septembre 2023	VENDREDI 08 Septembre 2023
CHOU BLANC D'UZEL  EN SALADE  SPAGHETTIS BOLOGNAISE  TOMME BIO  DE CLÉRON  MOUSSE CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX  D'UZEL  STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  KIWI	SALAMI  FILET DE HOKI  SAUCE AUREORE CHOU-FLEUR PERSILLÉ  MAMIROLLE   BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE  GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL  FRAIDOU  POIRE	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES  BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CAMEMBERT  COMPOTE DE PÊCHES

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 26-06-2023

HVE