

Menus S41 à S44 du 09 Octobre au 03 Novembre 2023

Primaire (N) 5 composants

LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 09 Octobre 2023	MARDI 10 Octobre 2023	MERCREDI 11 Octobre 2023	JEUDI 12 Octobre 2023	VENDREDI 13 Octobre 2023
<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL</p> <p>CRÈME DE ROQUEFORT</p> <p>KIWI</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT</p> <p>CANCOILLOTTE IGP A L'AIL</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>SALADE ICEBERG</p> <p>CURRYWURST FRITES</p> <p>COEUR DE BLEU CRÈMEUX</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE</p> <p>SAUMON SAUCE AGRUMES PURÉE DE POTIRON</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ORANGE</p>	<p>CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN</p> <p>BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE</p> <p>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES</p> <p>TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES</p>
LUNDI 16 Octobre 2023	MARDI 17 Octobre 2023	MERCREDI 18 Octobre 2023	JEUDI 19 Octobre 2023	VENDREDI 20 Octobre 2023
<p>BETTERAVES ROUGES BIO</p> <p>ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL</p> <p>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>POMME PÂTISSÈRE</p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS</p> <p>DÉLICE EMMENTAL</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE</p>	<p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON</p> <p>FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ</p> <p>TOMME BIO DE CLÉRON</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT</p>	<p>COEUR DE SCAROLE</p> <p>OMELETTE BIO SAUCE MORNAV CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>1 PETIT SUISSE SUCRÉ</p> <p>POMME BIO</p>
LUNDI 23 Octobre 2023	MARDI 24 Octobre 2023	MERCREDI 25 Octobre 2023	JEUDI 26 Octobre 2023	VENDREDI 27 Octobre 2023
<p>ROSETTE DE LYON & CORNICHON</p> <p>FILET DE POULET AU LAIT DE COCO RIZ</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL</p> <p>COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS</p> <p>COMTÉ BIO DE CLÉRON</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO</p>	<p>SALADE DE POIREAUX D'UZEL</p> <p>JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>MINI CABRETTE BIO</p> <p>BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>OEUF MAYONNAISE</p> <p>COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE</p> <p>RACLETTE DE CLÉRON</p> <p>ORANGE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL</p> <p>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO</p>
LUNDI 30 Octobre 2023	MARDI 31 Octobre 2023	MERCREDI 01 Novembre 2023	JEUDI 02 Novembre 2023	VENDREDI 03 Novembre 2023
<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>MADELEINE BIO</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>TERRINE AUX 3 LÉGUMES</p> <p>HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT</p> <p>MAMIROLLE</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO</p> <p>POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>ÉCLAIR VANILLE</p>	<p>SOUPE DE POTIRON</p> <p>RAVIOLIS A LA TOMATE</p> <p>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>SALADE COLESLAW D'UZEL</p> <p>GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL</p> <p>EDAM</p> <p>PANNA COTTA DE MAMIROLLE</p>

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 COEUR



HVE