

# Menus S45 à S48 du 06 Novembre au 01 Décembre 2023

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 06 Novembre 2023	MARDI 07 Novembre 2023	MERCREDI 08 Novembre 2023	JEUDI 09 Novembre 2023	VENREDI 10 Novembre 2023
LENTILLES EN SALADE  RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MARMITE DE LÉGUMES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  ORANGE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  LASAGNES DE BOEUF  TOMME BIO DE CLÉRON  COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE  KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES  FONDU CARRÉ  CLÉMENTINE	SALADE TEXAS  CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE NIÇOISE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  OEUF A LA NEIGE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES  GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  KIWI
LUNDI 13 Novembre 2023	MARDI 14 Novembre 2023	MERCREDI 15 Novembre 2023	JEUDI 16 Novembre 2023	VENREDI 17 Novembre 2023
CHOU-FLEUR BIO EN SALADE  GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCCHIS BIO  COMTÉ BIO DE CLÉRON  POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE OLIVIER D'UZEL  OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS  FONDU CROCLAIT  PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  FILET DE POULET ÉPINARDS  EMMENTAL  BANANE BIO	Menu à thème  Menu Lyonnais  ROSETTE DE LYON & CORNICHON  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL  COEUR DE BLEU CRÈMEUX  BUGNES DE LYON	SALADE ICEBERG  PENNES CARBONARA D'UZEL  VACHE QUI RIT  CLÉMENTINE
LUNDI 20 Novembre 2023	MARDI 21 Novembre 2023	MERCREDI 22 Novembre 2023	JEUDI 23 Novembre 2023	VENREDI 24 Novembre 2023
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON  FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES  PRÉPAILLOU BIO  COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO  SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES  MAMIROLLE  CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL  BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE BIO  CAMEMBERT  ANANAS AU SIROP	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  FRAIDOU  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL  CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  BANANE
LUNDI 27 Novembre 2023	MARDI 28 Novembre 2023	MERCREDI 29 Novembre 2023	JEUDI 30 Novembre 2023	VENREDI 01 Décembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  POIRE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME  COMTÉ BIO DE CLÉRON  COCKTAIL DE FRUITS	ŒUF MAYONNAISE  TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BIO  CARRÉ FRAIS  CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON  TORTIS SÉTOISE D'UZEL  CHANTENEIGE BIO  CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  DONUT SUCRE

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