































# Menus S01 à S04 du 1<sup>er</sup> Janvier au 26 Janvier 2024

## Primaire (N) 5 composants - Villersexel

LUNDI 01 Janvier 2024	MARDI 02 Janvier 2024	MERCREDI 03 Janvier 2024	JEUDI 04 Janvier 2024	VENDREDI 05 Janvier 2024
	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POIREAUX  D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL
	GRILLADE DE PORC  AU JUS Gnocchis	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI  A L'OSEILLE <b>RATATOUILLE BIO</b>	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE COQUILLETTES
	<b>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</b> 	FONDU CROCLAIT	SAINT PAULIN	BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON
	CLÉMENTINE	POIRE	CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL  AUX FRUITS ROUGES	BANANE
LUNDI 08 Janvier 2024	MARDI 09 Janvier 2024	MERCREDI 10 Janvier 2024	JEUDI 11 Janvier 2024	VENDREDI 12 Janvier 2024
CHOU ROUGE D'UZEL  EN SALADE	SALADE AUX <b>PÂTES BIO</b>	FEUILLETÉ AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL
FILET DE COLIN  SAUCE AURORE <b>SEMOULE BIO</b>	SAUTÉ DE POULET  SAUCE BASQUAISE PETITS POIS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	BOEUF BRAISÉ AU JUS FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	<b>EDAM BIO</b>	COULOMMIERS	<b>SAINT MÔRET BIO</b>	MAMIROLLE 
COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<b>BANANE BIO</b>	 GALETTE DES ROIS D'UZEL 	KIWI
LUNDI 15 Janvier 2024	MARDI 16 Janvier 2024	MERCREDI 17 Janvier 2024	JEUDI 18 Janvier 2024	VENDREDI 19 Janvier 2024
SALADE COLESLAW  D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	 <p><b>Menu à thème : la Suisse</b></p> <p>SALADE ICEBERG</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIES &amp; CORNICHON</p> <p>RACLETTE &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL </p> <p>SALADE DE FRUITS &amp; CHOCOLAT SUISSE</p>	SALADE AU <b>RIZ BIO</b> D'UZEL
BRANDADE  DE POISSON	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR  SAUCE FORESTIÈRE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
<b>TOMME BIO</b>  DE CLÉRON	<b>VACHE QUI RIT BIO</b> 	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		<b>COMTÉ BIO</b>  DE CLÉRON
<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	CLÉMENTINE	ŒUF A LA NEIGE		POIRE
LUNDI 22 Janvier 2024	MARDI 23 Janvier 2024	MERCREDI 24 Janvier 2024	JEUDI 25 Janvier 2024	VENDREDI 26 Janvier 2024
<i>Menu Végétarien</i> <b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES  D'UZEL A L'ORANGE	CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL	SALADE DE HARICOTS BLANCS
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE <b>POMMES PERSILLÉES BIO</b>	POISSON PANÉ CITRON <b>CHOU-FLEUR BIO</b> BÉCHAMEL	COLOMBO DE PORC  RIZ	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	<b>SAINT PAULIN BIO</b>	<b>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</b>
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT 	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES 	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



Edition du 04-12-2023  
HVE