

Menus S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 29 Janvier 2024	MARDI 30 Janvier 2024	MERCREDI 31 Janvier 2024	JEUDI 01 Février 2024	VENDREDI 02 Février 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>c'est la Chandeleur!</i> ROSETTE DE LYON & CORNICHON
GRILLADE DE PORC AUX HERBES PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	KIWI	CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Février 2024	MARDI 06 Février 2024	MERCREDI 07 Février 2024	JEUDI 08 Février 2024	VENDREDI 09 Février 2024
BETTERAVES ROUGES	JAMBON BLANC & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	 SALADE CHINOISE
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET
PURÉE BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS
CAMEMBERT	BANANE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	KIWI	CHINOISERIE A LA POMME
YAOURT AROMATISÉ		ABRICOTS AU SIROP		
LUNDI 12 Février 2024	MARDI 13 Février 2024	MERCREDI 14 Février 2024	JEUDI 15 Février 2024	VENDREDI 16 Février 2024
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Mardi Gras</i> SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE
COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS	STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	ORANGE
LUNDI 19 Février 2024	MARDI 20 Février 2024	MERCREDI 21 Février 2024	JEUDI 22 Février 2024	VENDREDI 23 Février 2024
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	POIRE	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CLÉMENTINE

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

Edition du 10-01-2024