

Menus S33 à S36 du 12 Août au 6 Septembre 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 12 Août 2024	MARDI 13 Août 2024	MERCREDI 14 Août 2024	JEUDI 15 Août 2024	VENDREDI 16 Août 2024
BETTERAVES ROUGES	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	MELON	<i>Menu Végétarien</i>
JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	LASAGNES DE BŒUF	FILET DE POULET A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE DE FRUITS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
LUNDI 19 Août 2024	MARDI 20 Août 2024	MERCREDI 21 Août 2024	JEUDI 22 Août 2024	VENDREDI 23 Août 2024
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL		MELON
ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CHOU-FLEUR		QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	FONDU CROCLAIT GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE TOMATES CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE ANANAS AU SIROP	MAMIROLLE BANANE
LUNDI 26 Août 2024	MARDI 27 Août 2024	MERCREDI 28 Août 2024	JEUDI 29 Août 2024	VENDREDI 30 Août 2024
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES & MAÏS
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO	JAMBON BLANC FROID FRITES	HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PÊCHE	COMTÉ BIO DE CLÉRON DONUT SUCRE	PETIT LOUIS PRUNES	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VACHE QUI RIT NECTARINE
LUNDI 02 Septembre 2024	MARDI 03 Septembre 2024	MERCREDI 04 Septembre 2024	JEUDI 05 Septembre 2024	VENDREDI 06 Septembre 2024
SALAMI	<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	PÉTALES DES CHAMPS CRÈMEUX D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS	FILET DE HOKI SAUCE AUREORE CHOU-FLEUR PERSILLÉ	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS
TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP	FRAIDOU PRUNES	CAMEMBERT COMPOTE DE PÊCHES
MOUSSE CHOCOLAT	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	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.