

Menus S41 à S44 du 7 Octobre au 1er Novembre 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 07 Octobre 2024	MARDI 08 Octobre 2024	MERCREDI 09 Octobre 2024	JEUDI 10 Octobre 2024	VENDREDI 11 Octobre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
BOULETTES DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	MINI CABRETTE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
FONDU CROCLAIT	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES
GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POMME			
LUNDI 14 Octobre 2024	MARDI 15 Octobre 2024	MERCREDI 16 Octobre 2024	JEUDI 17 Octobre 2024	VENDREDI 18 Octobre 2024
LA SEMAINE DU GOÛT				
BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES CAROTTES BIO PERSILLÉES SAINT PAULIN BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RONDELÉ AUX NOIX KIWI	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES CROQ EMMENTAL PRUNES	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME PURÉE DE CÉLERI CRÈME DE ROQUEFORT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	<i>Menu Végétarien</i> SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE PURÉE POMME COING
LUNDI 21 Octobre 2024	MARDI 22 Octobre 2024	MERCREDI 23 Octobre 2024	JEUDI 24 Octobre 2024	VENDREDI 25 Octobre 2024
ROSETTE DE LYON & CORNICION PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE CITRON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL QUENELLES SAUCE AUREOLE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ANANAS AU SIROP
LUNDI 28 Octobre 2024	MARDI 29 Octobre 2024	MERCREDI 30 Octobre 2024	JEUDI 31 Octobre 2024	VENDREDI 1 ^{er} Novembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY PETIT LOUIS BANANE	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO COMTÉ DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS DÉLICE EMMENTAL COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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 CŒUR



HVE



CERTIFICATION NIVEAU 2



Nouvelle recette