

Menus S01 à S04 du 30 Décembre 2025 au 24 Janvier 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 30 Décembre 2024	MARDI 31 Décembre 2024	MERCREDI 01 Janvier 2025	JEUDI 02 Janvier 2025	VENREDI 03 Janvier 2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	 Bonne année 2025	POTAGE PERSIL FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
LUNDI 06 Janvier 2025	MARDI 07 Janvier 2025	MERCREDI 08 Janvier 2025	JEUDI 09 Janvier 2025	VENREDI 10 Janvier 2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO KIWI	CHOU-FLEUR EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO FRAIDOU COMPOTE DE PÊCHES	SALADE COLESRAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE
LUNDI 13 Janvier 2025	MARDI 14 Janvier 2025	MERCREDI 15 Janvier 2025	JEUDI 16 Janvier 2025	VENREDI 17 Janvier 2025
SALADE DE RIZ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 20 Janvier 2025	MARDI 21 Janvier 2025	MERCREDI 22 Janvier 2025	JEUDI 23 Janvier 2025	VENREDI 24 Janvier 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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.