

Menus S33 à S36 du 12 Août au 6 Septembre 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 12 Août 2024	MARDI 13 Août 2024	MERCREDI 14 Août 2024	JEUDI 15 Août 2024	VENDREDI 16 Août 2024
BETTERAVES ROUGES	SALADE MIXTE	CÉLERI VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON GRILL AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	ABRICOTS	COMPOTE DE FRUITS	BANANE	NECTARINE
LUNDI 19 Août 2024	MARDI 20 Août 2024	MERCREDI 21 Août 2024	JEUDI 22 Août 2024	VENDREDI 23 Août 2024
BETTERAVES ROUGES	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	FILET DE POULET CHOU-FLEUR	CHILI CON CARNÉ D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS
CAROTTES VICHY	COQUILLETES		RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
POMME	COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE	ANANAS AU SIROP	BANANE
LUNDI 26 Août 2024	MARDI 27 Août 2024	MERCREDI 28 Août 2024	JEUDI 29 Août 2024	VENDREDI 30 Août 2024
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	SAUTÉ DE DINDE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO	JAMBON BLANC FROID FRITES	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS	FILET DE POULET RIZ
COURGETTES PROVENÇALES BIO	COMPOTE DE POMMES	PRUNES	BANANE	NECTARINE
PÊCHE				
LUNDI 02 Septembre 2024	MARDI 03 Septembre 2024	MERCREDI 04 Septembre 2024	JEUDI 05 Septembre 2024	VENDREDI 06 Septembre 2024
LENTILLES EN SALADE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE
COQUILLETES SANS FROMAGE A LA BOLOGNAISE	SAUTÉ DE POULET AU JUS FRITES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ	TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE POMMES VAPEUR D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS
PRUNES	SALADE D'ORANGES	BANANE	PRUNES	COMPOTE DE PÊCHES

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.