

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 | VENDREDI 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 | VENDREDI 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 | VENDREDI 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 | VENDREDI 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.