

Menus S05 à S08 du 27 Janvier 2025 au 21 Février 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 27 Janvier 2025	MARDI 28 Janvier 2025	MERCREDI 29 Janvier 2025	JEUDI 30 Janvier 2025	VENDREDI 31 Janvier 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	Menu Végétarien CŒUR DE SCAROLE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY SEMOULE CAMEMBERT BIO PORTION COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS ROCHER COCO D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BANANE
LUNDI 03 Février 2025	MARDI 04 Février 2025	MERCREDI 05 Février 2025	JEUDI 06 Février 2025	VENDREDI 07 Février 2025
Menu Végétarien LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAV CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON CRÊPE AU SUCRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 10 Février 2025	MARDI 11 Février 2025	MERCREDI 12 Février 2025	JEUDI 13 Février 2025	VENDREDI 14 Février 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME	CŒUR DE SCAROLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE POMME FRAISE	Menu Végétarien SOUPE D'UZEL A LA TOMATE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL MAMIROLLE BANANE
LUNDI 17 Février 2025	MARDI 18 Février 2025	MERCREDI 19 Février 2025	JEUDI 20 Février 2025	VENDREDI 21 Février 2025
Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT AROMATISÉ ORANGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT POIRE	SALADE DE PÂTES D'UZEL RÔTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS PETIT LOUIS COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO

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.