

Menus S41 à S44 du 7 Octobre au 1er Novembre 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

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	BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	PANACHÉ DE CRUDITÉS
BOULETTES DE BŒUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES RIGATE	FILET DE POULET POMMES VAPEUR D'UZEL	POULET RÔTI AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE
KIWI	POMME	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 14 Octobre 2024	MARDI 15 Octobre 2024	MERCREDI 16 Octobre 2024	JEUDI 17 Octobre 2024	VENDREDI 18 Octobre 2024
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET AU JUS LENTILLES AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS GNOCCHIS
ORANGE	KIWI	PRUNES	POIRE	PURÉE POMME COING
LUNDI 21 Octobre 2024	MARDI 22 Octobre 2024	MERCREDI 23 Octobre 2024	JEUDI 24 Octobre 2024	VENDREDI 25 Octobre 2024
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CŒUR DE SCAROLE
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE POULET JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR D'UZEL
ORANGE	POIRE	POMME	BANANE	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 VINAIGRETTE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
RAVIOLIS A LA TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY	COQUILLETTES BIO SANS FROMAGE TOMATE & SOJA BIO	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS
PRUNES	PRUNES	BANANE	ORANGE	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.