

Menus S41 à S44 du 7 Octobre au 1er Novembre 2024

Primaire (Na) sans porc

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	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Menu Végétarien</i>
BOULETTES DE BOEUF AU JUS	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDADE DE POISSON	SALADE DE RIZ D'UZEL
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	MINI CABRETTE BIO		TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CROCLAIT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	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
LA SEMAINE DU GOÛT				
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN	<i>Menu Végétarien</i>
OMELETTE BIO SAUCE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL	CROUSTI DE POISSON BLÉ	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL
CRÈME AUX HERBES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CÉLERI	SAUCE VIERGE
CAROTTES BIO PERSILLÉES			CRÈME DE ROQUEFORT	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE
SAINT PAULIN BIO	RONDELÉ AUX NOIX	CROQ EMMENTAL	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	KIWI	PRUNES	AU POTIRON	PURÉE POMME COING
LUNDI 21 Octobre 2024	MARDI 22 Octobre 2024	MERCREDI 23 Octobre 2024	JEUDI 24 Octobre 2024	VENDREDI 25 Octobre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>	COEUR DE SCAROLE
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	SALADE COLESLAW D'UZEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE
PETITS POIS CAROTTES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	QUENELLES SAUCE AURORE	POMMES VAPEUR D'UZEL
FROMAGE BLANC SUCRÉ			JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CHOOKIE	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	ANANAS AU SIROP
PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	FLAN PARISIEN D'UZEL	
LUNDI 28 Octobre 2024	MARDI 29 Octobre 2024	MERCREDI 30 Octobre 2024	JEUDI 31 Octobre 2024	VENDREDI 1 ^{er} Novembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>	FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET A	SOUPE DE POTIRON	FILET DE HOKI A L'OSEILLE
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRITES & KETCHUP	LA BASQUAISE CAROTTES VICHY	COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO	BROCOLIS
PRUNES	CAMEMBERT BIO PORTION	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE	ŒUF A LA NEIGE	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.