

Menus S45 à S48 du 4 Novembre au 29 Novembre 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 04 Novembre 2024	MARDI 05 Novembre 2024	MERCREDI 06 Novembre 2024	JEUDI 07 Novembre 2024	VENDREDI 08 Novembre 2024
Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEAIS AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
LUNDI 11 Novembre 2024	MARDI 12 Novembre 2024	MERCREDI 13 Novembre 2024	JEUDI 14 Novembre 2024	VENDREDI 15 Novembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEMBERT	Menu Végétarien FEUILLETÉ AU FROMAGE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
LUNDI 18 Novembre 2024	MARDI 19 Novembre 2024	MERCREDI 20 Novembre 2024	JEUDI 21 Novembre 2024	VENDREDI 22 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	Menu Végétarien VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ MADELEINE BIO	Menu à thème ROSETTE DE LYON & CORNICHON BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 25 Novembre 2024	MARDI 26 Novembre 2024	MERCREDI 27 Novembre 2024	JEUDI 28 Novembre 2024	VENDREDI 29 Novembre 2024
Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEMBERT	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.

Menus S45 à S48 du 4 Novembre au 29 Novembre 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 04 Novembre 2024	MARDI 05 Novembre 2024	MERCREDI 06 Novembre 2024	JEUDI 07 Novembre 2024	VENDREDI 08 Novembre 2024
Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
LUNDI 11 Novembre 2024	MARDI 12 Novembre 2024	MERCREDI 13 Novembre 2024	JEUDI 14 Novembre 2024	VENDREDI 15 Novembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	Menu Végétarien FEUILLETÉ AU FROMAGE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
LUNDI 18 Novembre 2024	MARDI 19 Novembre 2024	MERCREDI 20 Novembre 2024	JEUDI 21 Novembre 2024	VENDREDI 22 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	Menu Végétarien VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ MADELEINE BIO	Menu à thème 1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 25 Novembre 2024	MARDI 26 Novembre 2024	MERCREDI 27 Novembre 2024	JEUDI 28 Novembre 2024	VENDREDI 29 Novembre 2024
Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUCISSES DE DINDE AU JUS AU JUS Frites & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS  PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL 	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.

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

LUNDI 04 Novembre 2024	MARDI 05 Novembre 2024	MERCREDI 06 Novembre 2024	JEUDI 07 Novembre 2024	VENDREDI 08 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY COMPOTE POMME FRAMBOISE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE ICEBERG GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE CLÉMENTINE	CŒUR DE SCAROLE SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS BANANE	SALADE PANACHÉE JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME ABRICOT HVE
LUNDI 11 Novembre 2024	MARDI 12 Novembre 2024	MERCREDI 13 Novembre 2024	JEUDI 14 Novembre 2024	VENDREDI 15 Novembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PETITS POIS CAROTTES ORANGE	SALAMI RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PÂTES BIO STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO BANANE
LUNDI 18 Novembre 2024	MARDI 19 Novembre 2024	MERCREDI 20 Novembre 2024	JEUDI 21 Novembre 2024	VENDREDI 22 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	LENTILLES EN SALADE SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 25 Novembre 2024	MARDI 26 Novembre 2024	MERCREDI 27 Novembre 2024	JEUDI 28 Novembre 2024	VENDREDI 29 Novembre 2024
BETTERAVES ROUGES GNOCCHIS A LA TOMATE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE PANACHÉE SAUTÉ DE DINDE RIZ COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BANANE

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.

Menus S41 à S44 du 7 Octobre au 1er Novembre 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 04 Novembre 2024	MARDI 05 Novembre 2024	MERCREDI 06 Novembre 2024	JEUDI 07 Novembre 2024	 VENDREDI 08 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY	TORTILLA AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	OMELETTE FLAGEOLETS PERSILLÉS	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
LUNDI 11 Novembre 2024	MARDI 12 Novembre 2024	MERCREDI 13 Novembre 2024	JEUDI 14 Novembre 2024	 VENDREDI 15 Novembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE AUX PÂTES BIO	SALADE ICEBERG
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS GNOCCHIS	CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA SEMOULE BIO
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	MAMIROLLE	VACHE QUI RIT
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	ANANAS AU SIROP	CLÉMENTINE	BANANE
LUNDI 18 Novembre 2024	MARDI 19 Novembre 2024	MERCREDI 20 Novembre 2024	JEUDI 21 Novembre 2024	 VENDREDI 22 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
TORTILLA AUX OIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OMELETTE A LA PROVENÇALE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
COMPOTE POMME BANANE	POIRE	POMME	MADELEINE BIO	TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 25 Novembre 2024	MARDI 26 Novembre 2024	MERCREDI 27 Novembre 2024	JEUDI 28 Novembre 2024	 VENDREDI 29 Novembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	ŒUFS DURS BÉCHAMEL FRITES & MAYONNAISE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS	CROUSTI DE POISSON RIZ	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC VANILLE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL		CLÉMENTINE

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.