

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.