



Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 24 Février 2025	MARDI25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POMME	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE HARICOTS COCOS AU JUS POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BROCOLIS KIWI	CHOU-FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE POMME	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE BIO POIRE	SALADE MIXTE SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES BANANE	SALADE DE HARICOTS VERTS ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES RIGATE ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	BETTERAVES ROUGES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR PERSILLÉ BANANE	CŒUR DE SCAROLE PALETTE BRAISÉE CHOUROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO KIWI	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS ORANGE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE FILET DE POULET FRITES POIRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE 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.