

Menus S45 à S48 du 4 Novembre au 29 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 CAMEL | 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.