

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

<b>LUNDI</b> 07 Octobre 2024	<b>MARDI</b> 08 Octobre 2024	<b>MERCREDI</b> 09 Octobre 2024	<b>JEUDI</b> 10 Octobre 2024	<b>VENDREDI</b> 11 Octobre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CROCLAIT	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MINI CABRETTE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES
<b>LUNDI</b> 14 Octobre 2024	<b>MARDI</b> 15 Octobre 2024	<b>MERCREDI</b> 16 Octobre 2024	<b>JEUDI</b> 17 Octobre 2024	<b>VENDREDI</b> 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
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES CAROTTES BIO PERSILLÉES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PETITS POIS	CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	LENTILLES AU JUS PURÉE DE CÉLERI	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE
SAINT PAULIN BIO	A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROQ EMMENTAL	CRÈME DE ROQUEFORT	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	RONDELÉ AUX NOIX  KIWI	PRUNES	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	PURÉE POMME COING
<b>LUNDI</b> 21 Octobre 2024	<b>MARDI</b> 22 Octobre 2024	<b>MERCREDI</b> 23 Octobre 2024	<b>JEUDI</b> 24 Octobre 2024	<b>VENDREDI</b> 25 Octobre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ŒUFS MAYONNAISE PETITS POIS CAROTTES	FILET DE COLIN SAUCE CITRON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	QUENELLES SAUCE AUREOLE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES VAPEUR D'UZEL
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	FLAN PARISIEN D'UZEL	ANANAS AU SIROP
<b>LUNDI</b> 28 Octobre 2024	<b>MARDI</b> 29 Octobre 2024	<b>MERCREDI</b> 30 Octobre 2024	<b>JEUDI</b> 31 Octobre 2024	<b>VENDREDI</b> 1 <sup>er</sup> Novembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	TORTILLA OIGNONS FRITES & KETCHUP	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS
YAOURT NATURE SUCRÉ	CAMEMBERT BIO PORTION	CAROTTES VICHY	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
PRUNES	MOUSSE CHOCOLAT	PETIT LOUIS	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.