

Menus S45 à S48 du 4 Novembre au 29 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'AMÉRICAINNE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
1 PETIT SUISSÉ 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.