

Menus S45 à S48 du 4 Novembre au 29 Novembre 2024

Primaire (N) 5 composants

| LUNDI 04 Novembre 2024 | MARDI 05 Novembre 2024 | MERCREDI 06 Novembre 2024 | JEUDI 07 Novembre 2024 | VENDREDI 08 Novembre 2024 |
|---|---|--|--|---|
| Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE | FEUILLETÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME | SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEAIS AU CHOCOLAT | SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE | SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL 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 FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI | BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEMBERT | Menu Végétarien FEUILLETÉ AU FROMAGE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP | SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINE | SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT 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 SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE | Menu Végétarien VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ MADELEINE BIO | Menu à thème ROSETTE DE LYON & CORNICHON BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE 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 |
| Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE | SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEMBERT | SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL | PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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.