



## Menus S37 à S40 du 11 Septembre au 06 Octobre 2023

### Primaire (N) 5 composants

LUNDI 11 Septembre 2023	MARDI 12 Septembre 2023	MERCREDI 13 Septembre 2023	JEUDI 14 Septembre 2023 COUPE DU MONDE RUGBY FRANCE 2023		VENDREDI 15 Septembre 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	Menu à thème	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PALETTE À LA DIABLE TORSETTES BIO	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES ÉPINARDS	CANCOUILLOTTE IGP A L'AIL
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	BANANE	
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGOIS AU CHOCOLAT	FLAN PARISIEN D'UZEL		
LUNDI 18 Septembre 2023	MARDI 19 Septembre 2023	MERCREDI 20 Septembre 2023	JEUDI 21 Septembre 2023	VENDREDI 22 Septembre 2023	
SALADE COLESLAW D'UZEL	Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	TERRINE DE POISSONS	
RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS	
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PÊCHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES	
LUNDI 25 Septembre 2023	MARDI 26 Septembre 2023	MERCREDI 37 Septembre 2023	JEUDI 28 Septembre 2023	VENDREDI 29 Septembre 2023	
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON	Menu Végétarien	
RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	COEUR DE SCAROLE	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	
LUNDI 02 Octobre 2023	MARDI 03 Octobre 2023	MERCREDI 04 Octobre 2023	JEUDI 05 Octobre 2023	VENDREDI 06 Octobre 2023	
Menu Végétarien CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	
COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	ESCALOPE À LA CRÈME BROCOLIS	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	
YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	LENTILLES À LA CRÈME	TOMME BIO DE CLÉRON	
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PÊCHES	COMTÉ DE CLÉRON	PRUNES	
			DONUT SUCRE		

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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



Bleu Blanc Coeur



HVE

Edition du 27-07-2023