



Menus S45 à S48 du 06 Novembre au 01 Décembre 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 06 Novembre 2023	MARDI 07 Novembre 2023	MERCREDI 08 Novembre 2023	JEUDI 09 Novembre 2023	VENDREDI 10 Novembre 2023
LENTILLES EN SALADE RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE LASAGNES DE BOEUF TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ CLÉMENTINE	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE KIWI
LUNDI 13 Novembre 2023	MARDI 14 Novembre 2023	MERCREDI 15 Novembre 2023	JEUDI 16 Novembre 2023	VENDREDI 17 Novembre 2023
CHOU-FLEUR BIO EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE OLIVIER D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS FONDU CROCLAIT PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL BANANE BIO	Menu à thème Menu Lyonnais ROSETTE DE LYON & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL COEUR DE BLEU CRÈMEUX BUGNES DE LYON	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
LUNDI 20 Novembre 2023	MARDI 21 Novembre 2023	MERCREDI 22 Novembre 2023	JEUDI 23 Novembre 2023	VENDREDI 24 Novembre 2023
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
LUNDI 27 Novembre 2023	MARDI 28 Novembre 2023	MERCREDI 29 Novembre 2023	JEUDI 30 Novembre 2023	VENDREDI 01 Décembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ BIO DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	ŒUF MAYONNAISE TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ 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



Edition du 20-09-2023

HVE