



menu du 6 novembre au 1 décembre 2023



LUNDI

06/11/2023

LENTILLES EN SALADE
ROTI DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
MARMITE DE LEGUMES
FOUETTE DE LA MERE LOIK
ORANGE BIO

13/11/2023

CHOU FLEUR BIO EN
SALADE
GRILLADE DE PORC
AUX HERBES
GNOCCHIS BIO
COMTE BIO DE CLERON
POMME

20/11/2023

PATE EN CROUTE
RICHELIEU & CORNICHON
FILET DE COLIN A L'ANETH
PETITS POIS CAROTTES
PREPAILLOU BIO
COMPOTE DE FRUITS

27/11/2023

MACEDOINE DE
LEGUMES MAYONNAISE
STEAK HACHE SAUCE A
L'ECHALOTE
PUREE BIO
TOMME DE CHEVRE DE
CLERON
POIRE BIO

MARDI

07/11/2023

CHOU ROUGE D'UZEL
EN SALADE
LASAGNES DE BOEUF
TOMME BIO DE CLERON
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

14/11/2023

SALADE OLIVIER
D'UZEL
OMELETTE A LA
PROVENCALE
BROCOLIS
FONDU CROCLAIT
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE

21/11/2023

BETTERAVES ROUGES BIO
SAUTE DE POULET
CHASSEUR
FRITES
MAMIROLLE
CLEMENTINE

28/11/2023

CELERI REMOULADE D'UZEL
PALETTE BRAISEE
LENTILLES A LA CREME
COMTE BIO DE CLERON
COCKTAIL DE FRUITS



**BON
APPÉTIT !**



JEUDI

09/11/2023

SALADE TEXAS
CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE NICOISE
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLERON
OEUF A LA NEIGE

16/11/2023

ROSETTE DE LYON &
CORNICHON
QUENELLE DE BROCHET
SAUCE NANTUA
POMMES VAPEUR D'UZEL
COEUR DE BLEU CREMEUX
BUGNES DE LYON

23/11/2023

SALADE COLESLAW
D'UZEL
RISOTTO DE BLE
VEGETARIEN D'UZEL
FRaidou
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
BROWNIES D'UZEL TOUT
CHOCOLAT

30/11/2023

SOUPE DE POTIRON
TORTIS SETOISE D'UZEL
CHANTENEIGE BIO
CLEMENTINE

VENDR

10/11/2023

BETTERAVES ROUGES
GRATIN DE CROZETS AU
FROMAGE
YAOURT DE MAMIROLLE
NATURE
KIWI

17/11/2023

SALADE ICEBERG
PENNES
CARBONARA D'UZEL
VACHE QUI RIT
CLEMENTINE

24/11/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL
CHIPOLATAS DE FRanche
COMTE AU JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLE
YAOURT DE MAMIROLLE
BIO SUCRE
BANANE

01/12/2023

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A
LA MEXICAINE
CAROTTES BIO PERSILLEES
1 PETIT SUISSE SUCRE
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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.