



menu du 6 novembre au

1 décembre 2023



SANS PORC

LUNDI

06/11/2023

LENTILLES EN SALADE
ROTI DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
MARMITE DE LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
ORANGE BIO

13/11/2023

CHOU FLEUR BIO EN
SALADE
GRILLARDIN DE VEAU
AU JUS
GNOCCHIS BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POMME

20/11/2023

SALADE DE HARICOTS
VERTS
FILET DE COLIN A L'ANETH
PETITS POIS CAROTTES
PRÉPAILLOU BIO
COMPOTE DE FRUITS

27/11/2023

MACÉDOINE DE
LÉGUMES MAYONNAISE
STEAK HACHÉ SAUCE A
L'ÉCHALOTE
PURÉE BIO
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
POIRE BIO

MARDI

07/11/2023

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

14/11/2023

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

21/11/2023

BETTERAVES ROUGES BIO
SAUTÉ DE POULET
CHASSEUR
FRITES
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

28/11/2023

CÉLERI RÉMOULADE
D'UZEL
PAUPIETTE DE LAPIN A LA
PROVENÇALE
LENTILLES A LA CRÈME
COMTÉ BIO DE CLÉRON
COCKTAIL DE FRUITS



BON APPÉTIT !



JEUDI

09/11/2023

SALADE TEXAS
CROUSTI DE POISSON
RATATOUILLE NIÇOISE
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
OEUF A LA NEIGE

16/11/2023

OEUF VINAIGRETTE
QUENELLE DE BROCHET
SAUCE NANTUA
POMMES VAPEUR D'UZEL
COEUR DE BLEU CRÉMEUX
BUGNES DE LYON

23/11/2023

SALADE COLESLAW D'UZEL
RISOTTO DE BLÉ
VÉGÉTARIEN D'UZEL
FRAIDOU
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,
BROWNIES D'UZEL TOUT
CHOCOLAT

30/11/2023

SOUPE DE POTIRON
TORTIS SÉTOISE D'UZEL
CHANTENEIGE BIO
CLÉMENTINE

VENDR

10/11/2023

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

17/11/2023

SALADE ICEBERG
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
VACHE QUI RIT
CLÉMENTINE

24/11/2023

SALADE DE RIZ D'UZEL
MERGUEZ DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
YAOURT DE MAMIROLLE
BIO SUCRÉ
BANANE

01/12/2023

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE
CALETTE 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 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.