



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	VENDREDI 15 Septembre 2023	
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	JEUDI 14 Septembre 2023 Menu à thème MELON SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET MINI CABRETTE BIO FLAN PARISIEN D'UZEL	
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PALETTE A LA DIABLE TORSETTES BIO	JEUDI 14 Septembre 2023 Menu à thème MELON SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET MINI CABRETTE BIO FLAN PARISIEN D'UZEL	
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	JEUDI 14 Septembre 2023 Menu à thème MELON SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET MINI CABRETTE BIO FLAN PARISIEN D'UZEL	
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	JEUDI 14 Septembre 2023 Menu à thème MELON SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET MINI CABRETTE BIO 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 COLESRAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> 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	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE
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	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	RACLETTE DE CLÉRON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 02 Octobre 2023	MARDI 03 Octobre 2023	MERCREDI 04 Octobre 2023	JEUDI 05 Octobre 2023	VENDREDI 06 Octobre 2023
<i>Menu Végétarien</i> 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 A LA CRÈME BROCOLIS	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMté AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	LENTILLES A LA CRÈME	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PÊCHES	COMTÉ DE CLÉRON	PRUNES
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 privilégié 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