



Menus S37 à S40 du 11 Septembre au 06 Octobre 2023

Primaire (N) 5 composants

<div> <div>  </div> </div>				
LUNDI 11 Septembre 2023	MARDI 12 Septembre 2023	MERCREDI 13 Septembre 2023	JEUDI 14 Septembre 2023	VENDREDI 15 Septembre 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE PALETTE A LA DIABLE TORSETTES BIO MAMIROLLE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<div>  <p>Menu à thème</p> <p>MELON</p> <p>SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET</p> <p>MINI CABRETTE BIO</p> <p>FLAN PARISIEN D'UZEL</p> </div>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
LUNDI 18 Septembre 2023	MARDI 19 Septembre 2023	MERCREDI 20 Septembre 2023	JEUDI 21 Septembre 2023	VENDREDI 22 Septembre 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PÊCHE AU COULIS	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
LUNDI 25 Septembre 2023	MARDI 26 Septembre 2023	MERCREDI 27 Septembre 2023	JEUDI 28 Septembre 2023	VENDREDI 29 Septembre 2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FONDU CARRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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 COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PÊCHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO 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 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



HVE

Edition du 27-07-2023