


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	VENREDI 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	VENREDI 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	VENREDI 24 Novembre 2023
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU 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	VENREDI 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



HVE

Menus S45 à S48 du 06 Novembre au 01 Décembre 2023

Primaire (Na) sans porc

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 GRILLARDIN DE VEAU AU JUS 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	<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; display: inline-block;"> Menu à thème  Menu Lyonnais </div> OEUF VINAIGRETTE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL COEUR DE BLEU CRÈMEUX BUGNES DE LYON	SALADE ICEBERG RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
LUNDI 20 Novembre 2023	MARDI 21 Novembre 2023	MERCREDI 22 Novembre 2023	JEUDI 23 Novembre 2023	VENDREDI 24 Novembre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU 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 MERGUEZ 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 PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE 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.

Menus S45 à S48 du 06 Novembre au 01 Décembre 2023

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 06 Novembre 2023	MARDI 07 Novembre 2023	MERCREDI 08 Novembre 2023	JEUDI 09 Novembre 2023	VENDREDI 10 Novembre 2023
LENTILLES EN SALADE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE TEXAS	BETTERAVES ROUGES
RÔTI DE DINDE AU JUS MARMITE DE LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF RIZ	ESCALOPE DE DINDE AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PETITS POIS CAROTTES
ORANGE BIO	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CLÉMENTINE	COCKTAIL DE FRUITS	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	SALADE DE POMMES DE TERRE NATURE D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE
GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS BROCOLIS	FILET DE POULET LENTILLES AU JUS	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ SAUCE POIVRONS POMMES VAPEUR D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES PROVENÇALES
POMME	ORANGE	BANANE BIO	KIWI	CLÉMENTINE
LUNDI 20 Novembre 2023	MARDI 21 Novembre 2023	MERCREDI 22 Novembre 2023	JEUDI 23 Novembre 2023	VENDREDI 24 Novembre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES ROUGES BIO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS CAROTTES	SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES	BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE BIO	ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS BLÉ	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ
COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	ANANAS AU SIROP	POIRE	BANANE
LUNDI 27 Novembre 2023	MARDI 28 Novembre 2023	MERCREDI 29 Novembre 2023	JEUDI 30 Novembre 2023	VENDREDI 01 Décembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PALETTE BRAISÉE LENTILLES AU JUS	TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BIO	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS TORTIS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES
POIRE BIO	COCKTAIL DE FRUITS	ORANGE	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME FRAMBOISE

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.

Menus S45 à S48 du 06 Novembre au 01 Décembre 2023 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 06 Novembre 2023	MARDI 07 Novembre 2023	MERCREDI 08 Novembre 2023	JEUDI 09 Novembre 2023	VENDREDI 10 Novembre 2023
LENTILLES EN SALADE CAKE D'UZEL AUX OLIVES MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ CLÉMENTINE	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	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 HARICOTS COCOS A LA TOMATE GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS FONDU CROCLAIT PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE ÉPINARDS EMMENTAL BANANE BIO	OEUF VINAIGRETTE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL CŒUR DE BLEU CRÉMEUX BUGNES DE LYON	SALADE ICEBERG RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
LUNDI 20 Novembre 2023	MARDI 21 Novembre 2023	MERCREDI 22 Novembre 2023	JEUDI 23 Novembre 2023	VENDREDI 24 Novembre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DEBLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL GRATIN DE FRUITS DE MER 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 OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ BIO DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	ŒUF MAYONNAISE CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	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.