Menus S09 à S12 du 26 Février au 22 Mars 2024
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 26 Février 2024	MARDI 27 Février 2024	MERCREDI 28 Février 2024	JEUDI 29 Février 2024	VENDREDI 01 Mars 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CAMEMBERT GÂTEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	Menu Végétarien VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
LUNDI 04 Mars 2024	**MARDI 05 Mars 2024**	**MERCREDI 06 Mars 2024**	**JEUDI 07 Mars 2024**	**VENDREDI 08 Mars 2024**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
LUNDI 11 Mars 2024	**MARDI 12 Mars 2024**	**MERCREDI 13 Mars 2024**	**JEUDI 14 Mars 2024**	**VENDREDI 15 Mars 2024**
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	Menu Végétarien ŒUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	CŒUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE AURORE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	Menu à thème Les Etats-Unis SALADE COLESLAW D'UZEL CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
LUNDI 18 Mars 2024	**MARDI 19 Mars 2024**	**MERCREDI 20 Mars 2024**	**JEUDI 21 Mars 2024**	**VENDREDI 22 Mars 2024**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	Menu Végétarien SALADE AUX PÂTES BIO QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE SAINT MÔRET BIO BANANE

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 30-01-202