

Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 27 Février 2023	MARDI 28 Février 2023	MERCREDI 01 Mars 2023	JEUDI 02 Mars 2023	VENDREDI 03 Mars 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	Menu Végétarien VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE ÉPINARDS	FILET DE POULET BROCOLIS	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	ORANGE BIO	
LUNDI 06 Mars 2023	MARDI 07 Mars 2023	MERCREDI 08 Mars 2023	JEUDI 09 Mars 2023	VENDREDI 10 Mars 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	Menu Végétarien PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE OLIVIER BIO	SALADE MIXTE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMté AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	LASAGNES DE BOEUF	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO	CLÉMENTINE	SAINT VERNIER DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	EDAM BIO
		YAOURT AUX FRUITS	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE BIO
LUNDI 13 Mars 2023	MARDI 14 Mars 2023	MERCREDI 15 Mars 2023	JEUDI 16 Mars 2023	VENDREDI 17 Mars 2023
LENTILLES EN SALADE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	St. Patrick	Menu Végétarien SOUPE DE POTIRON
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI SAUCE AURORE PENNES RIGATE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL & FRITES	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
KIWI BIO	POMME	FLAN NAPPÉ	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	OEUF A LA NEIGE
LUNDI 20 Mars 2023	MARDI 21 Mars 2023	MERCREDI 22 Mars 2023	JEUDI 23 Mars 2023	VENDREDI 24 Mars 2023
CHOU-FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	CÉLERİ RÉMOULADE D'UZEL	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TARTIFLETTE D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	CAMEMBERT BIO	SAINT MÔRET BIO
POMME BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHOUQUETTES	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



Bleu
Blanc
Cœur



Ecocert



HVE

Edition du 25-01-2022



Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 27 Février 2023	MARDI 28 Février 2023	MERCREDI 01 Mars 2023	JEUDI 02 Mars 2023	VENDREDI 03 Mars 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	Menu <i>Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE ÉPINARDS	FILET DE POULET BROCOLIS	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE BIO
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	ORANGE BIO	KIWI
LUNDI 06 Mars 2023	MARDI 07 Mars 2023	MERCREDI 08 Mars 2023	JEUDI 09 Mars 2023	VENDREDI 10 Mars 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	Menu <i>Végétarien</i> PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE OLIVIER BIO	SALADE MIXTE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	SAUCISSES DE DINDE AU JUS	LASAGNES DE BOEUF	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
VACHE QUI RIT BIO	SAINT VERNIER DE CLÉRON	CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	CAROTTES BIO PERSILLÉES
CLÉMENTINE	YAOURT AUX FRUITS	EMMENTAL POIRE	TARTE FLAN D'UZEL	EDAM BIO
LUNDI 13 Mars 2023	MARDI 14 Mars 2023	MERCREDI 15 Mars 2023	JEUDI 16 Mars 2023	VENDREDI 17 Mars 2023
LENTILLES EN SALADE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	St. Patrick	Menu <i>Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	OMELETTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI SAUCE AURORE PENNES RIGATE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL & FRITES	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
KIWI BIO	POMME	FLAN NAPPÉ	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	OEUF A LA NEIGE
LUNDI 20 Mars 2023	MARDI 21 Mars 2023	MERCREDI 22 Mars 2023	JEUDI 23 Mars 2023	VENDREDI 24 Mars 2023
CHOU-FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	CÉLERİ RÉMOULADE D'UZEL	Menu <i>Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TARTIFLETTE D'UZEL AU POULET	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	CAMEMBERT BIO	SAINT MÔRET BIO
POMME BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHOUQUETTES	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



Bleu
Blanc
Cœur



HVE

Edition du 25-01-2022