

Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	<i>C'est la Chandeleur!</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS A LA TOMATE COULOMMIERS KIWI BIO
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	Carnaval de Venise SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PÊCHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE FRANC-COMTOISE D'UZEL MINI BABYBEL BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE BIO RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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 03-01-2022

Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	<i>c'est la Chandeleur !</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ	SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE COLIN A LA CRÈME
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ <i>CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU CHOCOLAT</i>	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY PURÉE BIO	ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS A LA TOMATE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUËT DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
CAMEMBERT	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
YAOURT AROMATISÉ				
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	<i>Carnaval de Venise</i> SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	POTÉE D'UZEL AU POULET	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL
GNOCCCHIS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PÊCHES	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	RACLETTE DE CLÉRON
POMME			AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINE

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



Edition du 03-01-202.
HVE