



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 SUISSÉ 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	Carnaval de Venise 	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		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 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 BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY PURÉE BIO BLEUËT 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	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">MARDI 21 Février 2023</p> <p style="text-align: center;"><i>Carnaval de Venise</i></p> <p style="text-align: center;">SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL</p> </div>		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			SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PÊCHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE D'UZEL AU POULET MINI BABYBEL BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

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