

Menus S49 à S52 du 05 Décembre au 30 Décembre 2022

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	PIZZA D'UZEL FRANC-COMTOISE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
LUNDI 12 Décembre 2022	MARDI 13 Décembre 2022	MERCREDI 14 Décembre 2022	JEUDI 15 Décembre 2022	VENDREDI 16 Décembre 2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES CHOU-FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	Menu Végétarien POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	Menu de Noël TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS SPAETZLE PRÉPAILOU BIO BÛCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOËL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
LUNDI 19 Décembre 2022	MARDI 20 Décembre 2022	MERCREDI 21 Décembre 2022	JEUDI 22 Décembre 2022	VENDREDI 23 Décembre 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ MADELEINE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRAIDOU GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	Menu Végétarien SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LENTILLES A LA CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE
LUNDI 26 Décembre 2022	MARDI 27 Décembre 2022	MERCREDI 28 Décembre 2022	JEUDI 29 Décembre 2022	VENDREDI 30 Décembre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS A LA TOMATE CARRÉ FRAIS BIO POMME	Menu Végétarien PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON PETITS POIS CAROTTES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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 19-10-2022

Menus S49 à S52 du 05 Décembre au 30 Décembre 2022

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COEUR DE SCAROLE OEUFS A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL  AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
LUNDI 12 Décembre 2022	MARDI 13 Décembre 2022	MERCREDI 14 Décembre 2022	JEUDI 15 Décembre 2022	VENDREDI 16 Décembre 2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES CHOU-FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	<i>Menu Végétarien</i> POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	<i>Menu de Noël</i>  TERRINE DE POISSONS SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS SPAETZLE PRÉPAILOU BIO BÛCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOËL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
LUNDI 19 Décembre 2022	MARDI 20 Décembre 2022	MERCREDI 21 Décembre 2022	JEUDI 22 Décembre 2022	VENDREDI 23 Décembre 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ MADELEINE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRAIDOU GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS LENTILLES A LA CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE
LUNDI 26 Décembre 2022	MARDI 27 Décembre 2022	MERCREDI 28 Décembre 2022	JEUDI 29 Décembre 2022	VENDREDI 30 Décembre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS A LA TOMATE CARRÉ FRAIS BIO POMME	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON PETITS POIS CAROTTES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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 S49 à S52 du 05 Décembre au 30 Décembre 2022

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
BETTERAVES ROUGES	COEUR DE SCAROLE	$\frac{1}{2}$ PAMPLEMOUSSE ROSE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ	FILET DE POULET PETITS POIS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS
QUARTIERS DE POMMES		ORANGE	ABRICOTS AU SIROP	BROCOLIS
SAUCE CARAMEL	POIRE			POMME BIO
LUNDI 12 Décembre 2022	MARDI 13 Décembre 2022	MERCREDI 14 Décembre 2022	JEUDI 15 Décembre 2022	VENDREDI 16 Décembre 2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PÂTES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ	FILET DE POULET CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE DINDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GOULASH RATATOUILLE & GNOCCHIS
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINE	KIWI	POIRE
LUNDI 19 Décembre 2022	MARDI 20 Décembre 2022	MERCREDI 21 Décembre 2022	JEUDI 22 Décembre 2022	VENDREDI 23 Décembre 2022
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES BIO
BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE CAROTTES VICHY D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	SAUTÉ DE BŒUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LENTILLES AU JUS
KIWI	ORANGE	COMPOTE DE PÊCHES	POIRE	CLÉMENTINE
LUNDI 26 Décembre 2022	MARDI 27 Décembre 2022	MERCREDI 28 Décembre 2022	JEUDI 29 Décembre 2022	VENDREDI 30 Décembre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE
CANNELLONIS A LA TOMATE	FILET DE POULET BROCOLIS	JAMBON BLANC FROID POMMES VAPEUR D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	RÔTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES
POMME	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	KIWI

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 S49 à S52 du 05 Décembre au 30 Décembre 2022

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
BETTERAVES ROUGES	COEUR DE SCAROLE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	OEUFS A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS	CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	ORANGE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME BIO
LUNDI 12 Décembre 2022	MARDI 13 Décembre 2022	MERCREDI 14 Décembre 2022	JEUDI 15 Décembre 2022	VENDREDI 16 Décembre 2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PÂTES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	TERRINE DE POISSONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TORTILLA OIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES CHOU-FLEUR PERSILLÉ	LASAGNES AUX LÉGUMES	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SPAETZLE	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOEL	FONDU CROCLAIT BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINE		FLAN NAPPÉ
LUNDI 19 Décembre 2022	MARDI 20 Décembre 2022	MERCREDI 21 Décembre 2022	JEUDI 22 Décembre 2022	VENDREDI 23 Décembre 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL	CRÊPES AU FROMAGE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	OEUFS DURS SAUCE MORNAY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO	POISSON A LA BORDELAISE LENTILLES A LA CRÈME
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RACLETTE DE CLÉRON	FRAIDOU	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT
MADELEINE BIO	ORANGE	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POIRE	CLÉMENTINE
LUNDI 26 Décembre 2022	MARDI 27 Décembre 2022	MERCREDI 28 Décembre 2022	JEUDI 29 Décembre 2022	VENDREDI 30 Décembre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON	TORTILLA OIGNONS FRITES & MAYONNAISE	CROUSTI DE POISSON PETITS POIS CAROTTES
CARRÉ FRAIS BIO	COULOMMIERS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	KIWI

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.

Edition du 19-10-2022