

Menus S01 à S04 du 03 Janvier au 28 Janvier 2022

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 03 Janvier 2022	MARDI 04 Janvier 2022	MERCREDI 05 Janvier 2022	JEUDI 06 Janvier 2022	VENDREDI 07 Janvier 2022
SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ BIO AU JUS PETITS POIS CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GRILLADE DE PORC AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CARRÉ POIRE	SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ SAINT PAULIN BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
LUNDI 10 Janvier 2022	MARDI 11 Janvier 2022	MERCREDI 12 Janvier 2022	JEUDI 13 Janvier 2022	VENDREDI 14 Janvier 2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE AUX PÂTES BIO BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS EDAM BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MÔRET BIO TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE GNOCCHIS MAMIROLLE KIWI
LUNDI 17 Janvier 2022	MARDI 18 Janvier 2022	MERCREDI 19 Janvier 2022	JEUDI 20 Janvier 2022 <i>Menu à thème</i> SALADE ICEBERG TARTIFLETTE D'UZEL DÉLICE EMMENTAL CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE	VENDREDI 21 Janvier 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE	
LUNDI 24 Janvier 2022	MARDI 25 Janvier 2022	MERCREDI 26 Janvier 2022	JEUDI 27 Janvier 2022	VENDREDI 28 Janvier 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MAMIROLLE CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE COLOMBO DE PORC RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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 02-12-2021