

Menus S05 à S08 du 31 Janvier au 25 Février 2022

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 31 Janvier 2022	MARDI 1 ^{er} Février 2022	MERCREDI 02 Février 2022	JEUDI 03 Février 2022 MENU A THEME	VENDREDI 04 Février 2022
LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE GOUDA BIO POMME BIO	C'est la Chandeleur! SALADE DE PÂTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN PETITS POIS BIO COMTÉ DE CLÉRON CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT FRAIDOU CLÉMENTINE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL NEMS AU POULET RIZ THAÏ YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A L'ANANAS CHINOISERIE A LA POMME	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO
LUNDI 07 Février 2022	MARDI 08 Février 2022	MERCREDI 09 Février 2022	JEUDI 10 Février 2022	VENDREDI 11 Février 2022
BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT BIO YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLADE DE PORC AUX HERBES PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	ROSETTE DE LYON & CORNICHON ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE SPAGHETTIS BOLOGNAISE COULOMMIERS KIWI BIO
LUNDI 14 Février 2022	MARDI 15 Février 2022	MERCREDI 16 Février 2022	JEUDI 17 Février 2022	VENDREDI 18 Février 2022
CÉLÉRI 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	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 GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
LUNDI 21 Février 2022	MARDI 22 Février 2022	MERCREDI 23 Février 2022	JEUDI 24 Février 2022	VENDREDI 25 Février 2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME FONDU CARRÉ POMME	SALADE MEXICAINE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	SALADE DE HARICOTS VERTS BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES GNOCCHIS RONDELÉ BIO COMPOTE DE PÊCHES	BETTERAVES ROUGES BIO POTÉE FRANC-COMTOISE D'UZEL MINI BABYBEL BIO TARTE AUX POMMES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TORTIS FAÇON PÊCHEUR D'UZEL 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



Edition du 06-01-2022
HVE