

Menus S33 à S36 du 12 Août au 6 Septembre 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 12 Août 2024	MARDI 13 Août 2024	MERCREDI 14 Août 2024	JEUDI 15 Août 2024	VENDREDI 16 Août 2024
BETTERAVES ROUGES	SALADE MIXTE	CÉLERI VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON GRILL AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	ABRICOTS	COMPOTE DE FRUITS	BANANE	NECTARINE
LUNDI 19 Août 2024	MARDI 20 Août 2024	MERCREDI 21 Août 2024	JEUDI 22 Août 2024	VENDREDI 23 Août 2024
BETTERAVES ROUGES	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	FILET DE POULET CHOU-FLEUR	CHILI CON CARNÉ D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS
CAROTTES VICHY	COQUILLETES		RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
POMME	COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE	ANANAS AU SIROP	BANANE
LUNDI 26 Août 2024	MARDI 27 Août 2024	MERCREDI 28 Août 2024	JEUDI 29 Août 2024	VENDREDI 30 Août 2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES & MAÏS
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SAUTÉ DE DINDE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO	JAMBON BLANC FROID FRITES	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS	FILET DE POULET RIZ
COURGETTES PROVENÇALES BIO	COMPOTE DE POMMES	PRUNES	BANANE	NECTARINE
PÊCHE				
LUNDI 02 Septembre 2024	MARDI 03 Septembre 2024	MERCREDI 04 Septembre 2024	JEUDI 05 Septembre 2024	VENDREDI 06 Septembre 2024
LENTILLES EN SALADE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE
COQUILLETES SANS FROMAGE A LA BOLOGNAISE	SAUTÉ DE POULET AU JUS FRITES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ	TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE POMMES VAPEUR D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS
PRUNES	SALADE D'ORANGES	BANANE	PRUNES	COMPOTE DE PÊCHES


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 S33 à S36 du 12 Août au 6 Septembre 2024



Primaire (N) 5 composants

LUNDI 12 Août 2024	MARDI 13 Août 2024	MERCREDI 14 Août 2024	JEUDI 15 Août 2024	VENDREDI 16 Août 2024
BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE MIXTE LASAGNES DE BŒUF COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL POULET CURRY FILET DE POULET A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE DE FRUITS	MELON POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
LUNDI 19 Août 2024	MARDI 20 Août 2024	MERCREDI 21 Août 2024	JEUDI 22 Août 2024	VENDREDI 23 Août 2024
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CHOU-FLEUR FONDU CROCLAIT GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	<i>Mexa à thème</i>  <i>le Mexique</i> SALADE DE TOMATES CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE ANANAS AU SIROP	MELON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS PERSILLÉS MAMIROLLE BANANE
LUNDI 26 Août 2024	MARDI 27 Août 2024	MERCREDI 28 Août 2024	JEUDI 29 Août 2024	VENDREDI 30 Août 2024
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PÊCHE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON BLANC FROID FRITES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES & MAÏS FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
LUNDI 02 Septembre 2024	MARDI 03 Septembre 2024	MERCREDI 04 Septembre 2024	JEUDI 05 Septembre 2024	VENDREDI 06 Septembre 2024
SALAMI COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU-FLEUR PERSILLÉ CANCOILLOTTE IGP BANANE	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL FRAIDOU PRUNES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COMPOTE DE PÊCHES

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 S33 à S36 du 12 Août au 6 Septembre 2024 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 12 Août 2024	MARDI 13 Août 2024	MERCREDI 14 Août 2024	JEUDI 15 Août 2024	VENDREDI 16 Août 2024
BETTERAVES ROUGES JAMBON DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE MIXTE LASAGNES DE BŒUF COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL POULET CURRY FILET DE POULET A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE DE FRUITS	MELON POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
LUNDI 19 Août 2024	MARDI 20 Août 2024	MERCREDI 21 Août 2024	JEUDI 22 Août 2024	VENDREDI 23 Août 2024
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CHOU-FLEUR FONDU CROCLAIT GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	 SALADE DE TOMATES CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE ANANAS AU SIROP	MELON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS PERSILLÉS MAMIROLLE BANANE
LUNDI 26 Août 2024	MARDI 27 Août 2024	MERCREDI 28 Août 2024	JEUDI 29 Août 2024	VENDREDI 30 Août 2024
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PÊCHE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON DE VOLAILLE FROID FRITES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES & MAÏS FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
LUNDI 02 Septembre 2024	MARDI 03 Septembre 2024	MERCREDI 04 Septembre 2024	JEUDI 05 Septembre 2024	VENDREDI 06 Septembre 2024
LENTILLES EN SALADE COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AUREORE CHOU-FLEUR PERSILLÉ CANCOILLOTTE IGP BANANE	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS FRAIDOU PRUNES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉ CAMEMBERT COMPOTE DE PÊCHES

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.