

## Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

### Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS	TORTILLA OIGNONS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT-PAULIN	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO	CAKE D'UZEL AUX OLIVES PETITS POIS BIO	OEUFS DURS BÉCHAMEL BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MÔRET BIO	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	SALADE CHINOISE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE NOUILLES ASIATIQUES	CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO	CHINOISERIE A LA POMME	POIRE
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ	POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OEUFS A LA BASQUAISE CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT-PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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.