



























Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

Primaire (N) 5 composants

| 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 RÂPÉ DE L'ENIL  | SALADE DE POIREAUX D'UZEL  | SALAMI | <i>Menu Végétarien</i> |
| STEAK HACHÉ BIO  AU JUS | GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS  | SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE | FILET DE HOKI A L'OSEILLE | VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  |
| HARICOTS VERTS PERSILLÉS | | PRINTANIÈRE DE LÉGUMES | RATATOUILLE BIO & RIZ | COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO |
| CAMEMBERT | YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  | FONDU CROCLAIT | SAINTE PAULINE | 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 | <i>Menu Végétarien</i> | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  |
| FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO  | BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS BIO | BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS | VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  | SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE 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  | <i>Menu Végétarien</i> | SOUPE DE POTIRON |  <p>SALADE CHINOISE</p> <p>NOUILLES SAUTÉES AU POULET</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE À LA MANGUE</p> <p>CHINOISERIE À LA POMME</p> <p><i>Nouvel An Chinois</i></p> | SALADE AU RIZ BIO D'UZEL |
| BRANDADE DE POISSON  | TABOULÉ D'UZEL | PAUPIETTE DE VEAU AU JUS | | RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE |
| TOMME BIO DE CLÉRON  | TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  | BLÉ AUX PETITS LÉGUMES | | BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES |
| OEUF A LA NEIGE | VACHE QUI RIT BIO  | PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES | | COMTÉ BIO DE CLÉRON  |
| LUNDI 23 Janvier 2023 | MARDI 24 Janvier 2023 | MERCREDI 25 Janvier 2023 | JEUDI 26 Janvier 2023 | VENDREDI 27 Janvier 2023 |
| <i>Menu Végétarien</i> | CRÊPE AU FROMAGE | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE  | BETTERAVES ROUGES BIO | VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS |
| CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  | POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL | COLOMBO DE PORC RIZ  | RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE | GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL |
| STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE | | PETIT MOULÉ NATURE | HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | PETIT NOVA FRUIT BIO |
| POMMES PERSILLÉES BIO | CAMEMBERT | MOUSSE CHOCOLAT | SAINT-PAULIN BIO | BANANE |
| MUNSTER | POMME | | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL  | |
| CLÉMENTINE | | | AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | |

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 30-11-2022