Menus S49 à S52 du 04 Décembre au 29 Décembre 2023
Primaire (Na) sans porc

LUNDI 04 Décembre 2023	MARDI 05 Décembre 2023	MERCREDI 06 Décembre 2023	JEUDI 07 Décembre 2023	VENDREDI 08 Décembre 2023
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	COEUR DE SCAROLE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
LUNDI **11 Décembre 2023**	**MARDI** **12 Décembre 2023**	**MERCREDI** **13 Décembre 2023**	**JEUDI** **14 Décembre 2023**	**VENDREDI** **15 Décembre 2023**
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
LUNDI **18 Décembre 2023**	**MARDI** **19 Décembre 2023**	**MERCREDI** **20 Décembre 2023**	**JEUDI** **21 Décembre**	**VENDREDI** **22 Décembre 2023**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL FRAIDOU RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POIRE	Menu de Noël MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR & CORNICHON SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME ROESTIS DE POMMES DE TERRE ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON BÛCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOËL	Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT CLÉMENTINE
LUNDI **25 Décembre 2023**	**MARDI** **26 Décembre 2023**	**MERCREDI** **27 Décembre 2023**	**JEUDI** **28 Décembre 2023**	**VENDREDI** **29 Décembre 2023**
Joyeux Noel 	Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE PÊCHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON BROCOLIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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.

Edition du 17-10-2023