

# Menus S49 à S52 du 04 Décembre au 29 Décembre 2023

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 04 Décembre 2023	MARDI 05 Décembre 2023	MERCREDI 06 Décembre 2023	JEUDI 07 Décembre 2023	VENDREDI 08 Décembre 2023
<b>Menu Végétarien</b> BETTERAVES ROUGES  <b>TORSETTES BIO</b> A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA  CAMEMBERT  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE 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  <b>YAOURT NATURE BIO</b> <b>SUCRÉ</b>   BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  BRANDADE DE POISSON AU <b>LAIT BIO</b>  <b>GOUDA BIO</b>  <b>POMME BIO</b>
LUNDI 11 Décembre 2023	MARDI 12 Décembre 2023	MERCREDI 13 Décembre 2023	JEUDI 14 Décembre 2023	VENDREDI 15 Décembre 2023
SALADE DE <b>HARICOTS VERTS BIO</b>  GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  <b>KIWI BIO</b>	SALADE AUX <b>PÂTES BIO</b>  CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR PERSILLÉ  <b>MINI CABRETTE BIO</b>  <b>COMPOTE</b> DE <b>POMMES BIO</b>	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	<b>Menu Végétarien</b> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE  <b>FONDU CROCLAIT</b> <b>BIO</b>  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  <b>YAOURT NATURE BIO</b> <b>SUCRÉ</b>  POIRE	 <b>Menu de Noël</b> MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR & CORNICHON  SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME ROESTIS DE POMMES DE TERRE  <b>ÉCORCE DE SAPIN BIO</b> DE CLÉRON  BÛCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOËL	<b>Menu Végétarien</b> <b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>BIO</b>  <b>RAVIOLIS</b> DE <b>LÉGUMES BIO</b>  CAMEMBERT  CLÉMENTINE
LUNDI 25 Décembre 2023	MARDI 26 Décembre 2023	MERCREDI 27 Décembre 2023	JEUDI 28 Décembre 2023	VENDREDI 29 Décembre 2023
 <b>Joyeux Noël</b>	<b>Menu Végétarien</b> CRÊPE AU FROMAGE  OMELETTE PETITS POIS CAROTTES  DÉLICE EMMENTAL  COMPOTE DE PÊCHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON  <b>COMTÉ BIO</b> DE CLÉRON  BANANE	SALADE ICEBERG  STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE  FONDU CARRÉ  <b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b> <b>BIO</b>	TABOULÉ D'UZEL  RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON BROCOLIS  <b>1 PETIT NOVA FRUIT</b> <b>BIO</b>  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