

Menus S45 à S48 du 06 Novembre au 01 Décembre 2023

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 06 Novembre 2023	MARDI 07 Novembre 2023	MERCREDI 08 Novembre 2023	JEUDI 09 Novembre 2023	 VENDREDI 10 Novembre 2023
LENTILLES EN SALADE CAKE D'UZEL AUX OLIVES MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ CLÉMENTINE	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE KIWI
LUNDI 13 Novembre 2023	MARDI 14 Novembre 2023	MERCREDI 15 Novembre 2023	JEUDI 16 Novembre 2023	 VENDREDI 17 Novembre 2023
CHOU-FLEUR BIO EN SALADE HARICOTS COCOS A LA TOMATE GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS FONDU CROCLAIT PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE ÉPINARDS EMMENTAL BANANE BIO	OEUF VINAIGRETTE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL CŒUR DE BLEU CRÉMEUX BUGNES DE LYON	SALADE ICEBERG RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
LUNDI 20 Novembre 2023	MARDI 21 Novembre 2023	MERCREDI 22 Novembre 2023	JEUDI 23 Novembre 2023	 VENDREDI 24 Novembre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DEBLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL GRATIN DE FRUITS DE MER CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
LUNDI 27 Novembre 2023	MARDI 28 Novembre 2023	MERCREDI 29 Novembre 2023	JEUDI 30 Novembre 2023	 VENDREDI 01 Décembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ BIO DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	ŒUF MAYONNAISE CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ DONUT SUCRE

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.