

Menus S37 à S40 du 9 Septembre au 4 Octobre 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	VENDREDI 13 Septembre 2024
BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE ICEBERG GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE PRUNES	MELON SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES D'UZEL BANANE
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	VENDREDI 20 Septembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA TOMATE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS RAVIOLIS A LA TOMATE ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PÂTES BIO STEAK HACHÉ AU JUS RIZ PRUNES	SALADE FEFLA D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	VENDREDI 27 Septembre 2024
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS ROESTIS DE POMMES DE TERRE POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	CŒUR DE SCAROLE BOEUF BRAISÉ AU JUS COQUILLETTES PRUNES
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	VENDREDI 04 Octobre 2024
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES PRUNES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE PANACHÉE SAUTÉ DE DINDE RIZ COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRUNES

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.

Menus S37 à S40 du 9 Septembre au 4 Octobre 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	VENDREDI 13 Septembre 2024
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PENNES CARBONARA D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF D'UZEL AU PAPRIKA	FILET DE HOKI A LA CRÈME
CAROTTES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GOUDA BIO	FLAGEOLETS PERSILLÉS	COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAISE	NATURE SUCRÉ POMME		TARTE D'UZEL AU CITRON	BANANE
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	VENDREDI 20 Septembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS D'UZEL	SALADE D'UZEL AUX PÂTES BIO	<i>Menu à thème</i> <i>le Maghreb</i>
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES D'UZEL	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SALADE FEFLA D'UZEL
EDAM BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	FRAÏDOU	MAMIROLLE	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	CAMEMBERT RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	YAOURT NATURE SUCRÉ
				COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	VENDREDI 27 Septembre 2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE D'UZEL AU BEURRE BLANC ROESTIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BŒUF D'UZEL AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE COQUILLETTE D'UZEL AU FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	DE POMMES DE TERRE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
MADELEINE BIO	POIRE	POMME		CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	VENDREDI 04 Octobre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
LASAGNES AUX LÉGUMES	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE D'UZEL BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE D'UZEL RIZ	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA D'UZEL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	PRUNES

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.

Menus S37 à S40 du 9 Septembre au 4 Octobre 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	VENDREDI 13 Septembre 2024
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAISE	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU CITRON	BANANE
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	VENDREDI 20 Septembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE AUX PÂTES BIO	<i>Menu à thème</i>  <i>Le Maghreb</i>
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SALADE FEFLA D'UZEL
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	MAMIROLLE	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	YAOURT NATURE SUCRÉ
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	VENDREDI 27 Septembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC ROESTIS DE POMMES DE TERRE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	VENDREDI 04 Octobre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUCISSES DE DINDE AU JUS FRITES & MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	PRUNES

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.