

Menus S33 à S36 du 12 Août au 6 Septembre 2024

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

LUNDI 12 Août 2024	MARDI 13 Août 2024	MERCREDI 14 Août 2024	JEUDI 15 Août 2024	VENDREDI 16 Août 2024
BETTERAVES ROUGES BIO JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO KIWI BIO	SALADE MIXTE LASAGNES DE BŒUF COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL POULET CURRY FILET DE POULET A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE DE FRUITS	MELON POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	Menu Végétarien TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
LUNDI 19 Août 2024	MARDI 20 Août 2024	MERCREDI 21 Août 2024	JEUDI 22 Août 2024	VENDREDI 23 Août 2024
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME BIO	Menu Végétarien SALADE PANACHÉE GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE CAMEMBERT BIO PORTION CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CHOU-FLEUR FONDU CROCLAIT BIO GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	Menu à thème le Mexique SALADE DE TOMATES CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE ANANAS AU SIROP	MELON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS MAMIROLLE BANANE BIO
LUNDI 26 Août 2024	MARDI 27 Août 2024	MERCREDI 28 Août 2024	JEUDI 29 Août 2024	VENDREDI 30 Août 2024
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PÊCHE BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON BLANC FROID POM' PINS PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES & MAÏS FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ BIO VACHE QUI RIT BIO NECTARINE
LUNDI 02 Septembre 2024	MARDI 03 Septembre 2024	MERCREDI 04 Septembre 2024	JEUDI 05 Septembre 2024	VENDREDI 06 Septembre 2024
SALAMI COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	Menu Végétarien CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL FRAIDOU PRUNES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAMEMBERT BIO PORTION COMPOTE DE PÊCHES

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.