



Menus S45 à S48 du 4 Novembre au 29 Novembre 2024

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Villersexel

LUNDI 04 Novembre 2024	MARDI 05 Novembre 2024	MERCREDI 06 Novembre 2024	JEUDI 07 Novembre 2024	VENDREDI 08 Novembre 2024
<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT POMME BIO	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEAIS AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
LUNDI 11 Novembre 2024	MARDI 12 Novembre 2024	MERCREDI 13 Novembre 2024	JEUDI 14 Novembre 2024	VENDREDI 15 Novembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI BIO	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT BIO PORTION GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	<i>Menu Végétarien</i> FEUILLETÉ AU FROMAGE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BIO BANANE BIO
LUNDI 18 Novembre 2024	MARDI 19 Novembre 2024	MERCREDI 20 Novembre 2024	JEUDI 21 Novembre 2024	VENDREDI 22 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ MADELEINE BIO	Menu à thème ROSETTE DE LYON & CORNICHON BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 25 Novembre 2024	MARDI 26 Novembre 2024	MERCREDI 27 Novembre 2024	JEUDI 28 Novembre 2024	VENDREDI 29 Novembre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES BIO PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC COEUR



HVE



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Nouvelle recette