

# Menus S49 à S52 du 02 Décembre au 27 Décembre 2024

## Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

LUNDI 02 Décembre 2024	MARDI 03 Décembre 2024	MERCREDI 04 Décembre 2024	JEUDI 05 Décembre 2024	VENDREDI 06 Décembre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  CHANTENEIGE BIO  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AUX CHAMPIGNONS  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  POMME BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  RAVIOLIS EN GRATIN  CAMEMBERT BIO PORTION  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  BRANDADE DE POISSON  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  BANANE BIO	SALADE DE RIZ D'UZEL  TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE  CANCOILLOTTE IGP  BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
LUNDI 09 Décembre 2024	MARDI 10 Décembre 2024	MERCREDI 11 Décembre 2024	JEUDI 12 Décembre 2024	VENDREDI 13 Décembre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE  OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES  MINI CABRETTE BIO  CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  PETIT MOULÉ NATURE  ORANGE	SOUPE DE POTIRON  MERGUEZ DE FRANCHE - COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  EMMENTAL  POIRE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 16 Décembre 2024	MARDI 17 Décembre 2024	MERCREDI 18 Décembre 2024	<b>JEUDI 19 Décembre</b>  <b>Menu de Noël</b> ***** <b>MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR &amp; CORNICHON</b>  <b>SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS SPAETZLE</b>  <b>SAINT VERNIER DE CLÉRON </b>  <b>BÛCHE D'UZEL </b> <b>FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC &amp; PÈRES NOËL</b>	VENDREDI 20 Décembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE  PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES  YAOURT FERMIER BIO SUR LIT DE MYRTILLES  PETITS BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO  FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  FONDU CARRÉ  POMME BIO	<b>JEUDI 26 Décembre 2024</b>  <b>Menu de Noël</b> ***** <b>MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR &amp; CORNICHON</b>  <b>SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS SPAETZLE</b>  <b>SAINT VERNIER DE CLÉRON </b>  <b>BÛCHE D'UZEL </b> <b>FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC &amp; PÈRES NOËL</b>	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE  HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  MAMIROLLE  BANANE BIO
LUNDI 23 Décembre 2024	MARDI 24 Décembre 2024	MERCREDI 25 Décembre 2024	JEUDI 26 Décembre 2024	VENDREDI 27 Décembre 2024
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  RAVIOLIS EN GRATIN  YAOURT FERMIER BIO FRAISE  ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ  CAMEMBERT BIO PORTION  POMME BIO	<i>Joyeux Noël</i> 	POTAGE PAYSAN  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES EN BATONNETS  COMTÉ DE CLÉRON  FLAN NAPPÉ	SALADE OLIVIER  FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS  DÉLICE EMMENTAL  COMPOTE DE POMMES BIO

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



HVE



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Nouvelle recette