

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 CAMEL	<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	JEUDI 19 Décembre Menu de Noël ***** MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR & CORNICHON SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS SPAETZLE SAINT VERNIER DE CLÉRON BÛCHE D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PÈRES NOËL	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	JEUDI 26 Décembre 2024 Menu de Noël ***** MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR & CORNICHON SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS SPAETZLE SAINT VERNIER DE CLÉRON BÛCHE D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PÈRES NOËL	<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