



menu du 09/09 au 04/10/2024

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	VENDREDI 13 Septembre 2024
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS	SAUTÉ DE BOEUF D'UZEL AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE	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	JEUDI 19 Septembre 2024	VENDREDI 20 Septembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	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	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SALADE FEFLA D'UZEL
EDAM BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	MAMIROLLE	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	CAMEMBERT RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PRUNES	YAOURT NATURE SUCRÉ
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	VENDREDI 27 Septembre 2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL 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	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	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
MADELEINE BIO	POIRE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	VENDREDI 04 Octobre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
LASAGNES AUX LÉGUMES	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	BLANQUETTE DE DINDE D'UZEL RIZ	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA D'UZEL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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.