

Menus S01 à S04 du 03 Janvier au 28 Janvier 2022

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 03 Janvier 2022	MARDI 04 Janvier 2022	MERCREDI 05 Janvier 2022	JEUDI 06 Janvier 2022	VENDREDI 07 Janvier 2022
SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ BIO AU JUS PETITS POIS CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GRILLADE DE PORC AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CARRÉ POIRE	SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ SAINT PAULIN BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
LUNDI 10 Janvier 2022	MARDI 11 Janvier 2022	MERCREDI 12 Janvier 2022	JEUDI 13 Janvier 2022	VENDREDI 14 Janvier 2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE AUX PÂTES BIO BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS EDAM BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MÔRET BIO TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE GNOCCHIS MAMIROLLE KIWI
LUNDI 17 Janvier 2022	MARDI 18 Janvier 2022	MERCREDI 19 Janvier 2022	JEUDI 20 Janvier 2022	VENDREDI 21 Janvier 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE DE POMMES BIO	<div style="text-align: center;"> <p>Menu à thème <i>la Savoie</i></p> SALADE ICEBERG TARTIFLETTE D'UZEL DÉLICE EMMENTAL CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE </div>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE
LUNDI 24 Janvier 2022	MARDI 25 Janvier 2022	MERCREDI 26 Janvier 2022	JEUDI 27 Janvier 2022	VENDREDI 28 Janvier 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MAMIROLLE CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE COLOMBO DE PORC RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE

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



Edition du 02-12-2021 HVE

Menus S01 à S04 du 03 Janvier au 28 Janvier 2022

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 03 Janvier 2022	MARDI 04 Janvier 2022	MERCREDI 05 Janvier 2022	JEUDI 06 Janvier 2022	VENDREDI 07 Janvier 2022
SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ BIO AU JUS PETITS POIS CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CARRÉ POIRE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ SAINT PAULIN BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  GALETTE DES ROIS D'UZEL
LUNDI 10 Janvier 2022	MARDI 11 Janvier 2022	MERCREDI 12 Janvier 2022	JEUDI 13 Janvier 2022	VENDREDI 14 Janvier 2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE AUX PÂTES BIO BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS EDAM BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MÔRET BIO TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE GNOCCHIS MAMIROLLE KIWI
LUNDI 17 Janvier 2022	MARDI 18 Janvier 2022	MERCREDI 19 Janvier 2022	JEUDI 20 Janvier 2022	VENDREDI 21 Janvier 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE DE POMMES BIO	<div style="border: 2px solid blue; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">  <p style="margin: 0;">Menu à thème</p> <p style="margin: 0;">la Savoie</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> SALADE ICEBERG TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE DÉLICE EMMENTAL CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE </div>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE
LUNDI 24 Janvier 2022	MARDI 25 Janvier 2022	MERCREDI 26 Janvier 2022	JEUDI 27 Janvier 2022	VENDREDI 28 Janvier 2022
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MAMIROLLE CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE FILET DE POULET RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE

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.

Menus S01 à S04 du 03 Janvier au 28 Janvier 2022

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 03 Janvier 2022	MARDI 04 Janvier 2022	MERCREDI 05 Janvier 2022	JEUDI 06 Janvier 2022	VENDREDI 07 Janvier 2022
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS PETITS POIS POMME	SALADE MIXTE GRILLADE DE PORC AU JUS FRITES CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES POIRE	SALADE DE CERVELAS D'UZEL BOEUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE RATATOUILLE BIO & RIZ BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL JAMBON BLANC FROID COQUILLETES BIO ORANGE
LUNDI 10 Janvier 2022	MARDI 11 Janvier 2022	MERCREDI 12 Janvier 2022	JEUDI 13 Janvier 2022	VENDREDI 14 Janvier 2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE POULET AU JUS SEMOULE BIO QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE AUX PÂTES BIO BOEUF BRAISÉ AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIWI	½ PAMPLEMOUSSE ROSE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL JAMBON BRAISÉ AU JUS POMMES NOISETTES COMPOTE DE POMMES	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE GNOCCHIS KIWI
LUNDI 17 Janvier 2022	MARDI 18 Janvier 2022	MERCREDI 19 Janvier 2022	JEUDI 20 Janvier 2022	VENDREDI 21 Janvier 2022
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL KIWI	TABOULÉ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CLÉMENTINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BANANE	JAMBON BLANC & CORNICHON PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES POIRE
LUNDI 24 Janvier 2022	MARDI 25 Janvier 2022	MERCREDI 26 Janvier 2022	JEUDI 27 Janvier 2022	VENDREDI 28 Janvier 2022
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL POT AU FEU D'UZEL CLÉMENTINE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL FILET DE POULET CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE COLOMBO DE PORC RIZ COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ORANGE	SALADE DE HARICOTS BLANCS SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE BANANE

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.

Menus S01 à S04 du 03 Janvier au 28 Janvier 2022 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 03 Janvier 2022	MARDI 04 Janvier 2022	MERCREDI 05 Janvier 2022	JEUDI 06 Janvier 2022	VENDREDI 07 Janvier 2022
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN PETITS POIS	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	TORTILLA OIGNONS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CARRÉ	SAINT PAULIN	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	BANANE	GALETTE DES ROIS D'UZEL
LUNDI 10 Janvier 2022	MARDI 11 Janvier 2022	MERCREDI 12 Janvier 2022	JEUDI 13 Janvier 2022	VENDREDI 14 Janvier 2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO	POIS CHICHES HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	OEUFS DURS BÉCHAMEL BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE GNOCCHIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MÔRET BIO	MAMIROLLE
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
LUNDI 17 Janvier 2022	MARDI 18 Janvier 2022	MERCREDI 19 Janvier 2022	JEUDI 20 Janvier 2022	VENDREDI 21 Janvier 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	SALADE ICEBERG	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE	CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO	CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE	POIRE
LUNDI 24 Janvier 2022	MARDI 25 Janvier 2022	MERCREDI 26 Janvier 2022	JEUDI 27 Janvier 2022	VENDREDI 28 Janvier 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE RIZ	POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OEUFS A LA BASQUAISE CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE
MAMIROLLE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE

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.