

Menus S49 à S52 du 06 Décembre au 31 Décembre 2021

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 06 Décembre 2021	MARDI 07 Décembre 2021	MERCREDI 08 Décembre 2021	JEUDI 09 Décembre 2021	VENDREDI 10 Décembre 2021
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT  BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD  IGP AU JUS FRITES CANCOILLOTTE A L'AIL  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS MAMIROLLE  ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS 	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
LUNDI 13 Décembre 2021	MARDI 14 Décembre 2021	MERCREDI 15 Décembre 2021	JEUDI 16 Décembre 2021	VENDREDI 17 Décembre 2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR  AUX ÉPICES CHOU-FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	SOUPE DE POTIRON LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	Menu de Noël  MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC SAUTÉ DE CANARD  FORESTIER SPAETZLE ST VERNIER DE CLÉRON  BÛCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS  & BOULES DE NOËL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
LUNDI 20 Décembre 2021	MARDI 21 Décembre 2021	MERCREDI 22 Décembre 2021	JEUDI 23 Décembre 2021	VENDREDI 24 Décembre 2021
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  FILET DE COLIN  A L'ESTRAGON  CAROTTES VICHY  D'UZEL YAOURT NATURE MADELEINE	SALADE DE POMMES DE TERRE  D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR SAUTÉ DE BOEUF MODE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRAIDOU GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL  COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE 	BETTERAVES ROUGES ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE  AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT CLÉMENTINE
LUNDI 27 Décembre 2021	MARDI 28 Décembre 2021	MERCREDI 29 Décembre 2021	JEUDI 30 Décembre 2021	VENDREDI 31 Décembre 2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  FILET DE HOKI  SAUCE CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON  BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS  GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CARRÉ YAOURT AROMATISÉ	CHOU-FLEUR EN SALADE RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI

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 27-10-2021
HVE