




























Menus S09 à S12 du 26 Février au 22 Mars 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 26 Février 2024	MARDI 27 Février 2024	MERCREDI 28 Février 2024	JEUDI 29 Février 2024	VENDREDI 01 Mars 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE  SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO  DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CAMEMBERT GÂTEAU D'UZEL AUX  PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE  BANANE BIO	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN  SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
LUNDI 04 Mars 2024	MARDI 05 Mars 2024	MERCREDI 06 Mars 2024	JEUDI 07 Mars 2024	VENDREDI 08 Mars 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT  BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX  D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER  DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER  D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE  NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN  D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
LUNDI 11 Mars 2024	MARDI 12 Mars 2024	MERCREDI 13 Mars 2024	JEUDI 14 Mars 2024	VENDREDI 15 Mars 2024
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE  AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	<i>Menu Végétarien</i> ŒUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON POMME	CŒUR DE SCAROLE FILET DE HOKI  SAUCE AUREORE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BŒUF  AU PAPRIKA CAROTTES VICHY  D'UZEL CANCOILLOTTE IGP  ORANGE	Menu à thème Les États-Unis SALADE COLESLAW D'UZEL  CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
LUNDI 18 Mars 2024	MARDI 19 Mars 2024	MERCREDI 20 Mars 2024	JEUDI 21 Mars 2024	VENDREDI 22 Mars 2024
CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL TARTIFLETTE  D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE  BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE AUX PÂTES BIO QUENELLES SAUCE MORNAVY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL  CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE SAINT MÔRET BIO 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.