

# Menus S37 à S40 du 9 Septembre au 4 Octobre 2024

## Primaire (N) 5 composants



| LUNDI<br>09 Septembre 2024  | MARDI<br>10 Septembre 2024   | MERCREDI<br>11 Septembre 2024   | JEUDI<br>12 Septembre 2024   | VENDREDI<br>13 Septembre 2024  |
|---|--|---|--|--|
| CRÊPE<br>AU FROMAGE<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>CAROTTES PERSILLÉES<br><br>FONDU CROCLAIT BIO<br><br>COMPOTE<br>POMME FRAISE                              | <i>Menu Végétarien</i><br>TABOULÉ D'UZEL<br><br>PANÉ<br>DE BLÉ VÉGÉTARIEN<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS<br><br>YAOURT DE MAMIROLLE<br>NATURE SUCRÉ<br><br>POMME                           | SALADE ICEBERG<br><br>PENNES CARBONARA<br>D'UZEL<br><br>GOUDA BIO<br><br>LIÉGEOIS<br>AU<br>CHOCOLAT   | MELON<br><br>SAUTÉ DE BOEUF D'UZEL<br>AU PAPRIKA<br>FLAGEOLETS PERSILLÉS<br><br>BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON<br><br>TARTE D'UZEL<br>AU<br>CITRON   | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL<br><br>FILET DE HOKI<br>A LA CRÈME<br>COURGETTES D'UZEL<br><br>CANCOILLOTTE IGP<br>A L'AIL<br><br>BANANE   |
| LUNDI<br>16 Septembre 2024  | MARDI<br>17 Septembre 2024   | MERCREDI<br>18 Septembre 2024   | JEUDI<br>19 Septembre 2024   | VENDREDI<br>20 Septembre 2024  |
| CHOU-FLEUR<br>EN SALADE<br><br>FILET DE POULET<br>A LA TOMATE<br>PURÉE<br><br>EDAM BIO<br><br>KIWI  | <i>Menu Végétarien</i><br>BETTERAVES ROUGES BIO<br><br>OMELETTE BIO<br>SAUCE CRÈME AUX HERBES<br>D'UZEL<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE<br><br>CAMEMBERT<br>RIZ AU LAIT LIT CARAMEL | PANACHÉ<br>DE<br>CRUDITÉS D'UZEL<br><br>RAVIOLIS<br>EN<br>GRATIN<br><br>FRAIDOU<br>ANANAS AU SIROP  | SALADE D'UZEL<br>AUX<br>PÂTES BIO<br><br>POISSON PANÉ<br>CITRON<br>ÉPINARDS<br><br>MAMIROLLE<br>PRUNES   | <i>Menu à thème</i><br><i>le Maghreb</i><br>SALADE FEFLA D'UZEL<br>COUSCOUS BOULETTES<br>SEMOULE DU COUSCOUS<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br><br>COOKIE D'UZEL<br>MENTHE CHOCO |
| LUNDI<br>23 Septembre 2024  | MARDI<br>24 Septembre 2024   | MERCREDI<br>25 Septembre 2024   | JEUDI<br>26 Septembre 2024   | VENDREDI<br>27 Septembre 2024  |
| ROSETTE DE LYON<br>& CORNICHON<br><br>JAMBON GRILL AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A L'ÉCHALOTE & PERSIL<br><br>FROMAGE BLANC NATURE<br>BIO<br><br>MADELEINE BIO | CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>FILET DE COLIN<br>SAUCE D'UZEL<br>AU<br>BEURRE BLANC<br>ROESTIS<br>DE POMMES DE TERRE<br>FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK<br><br>POIRE                        | LENTILLES EN SALADE<br><br>NUGGETS DE VOLAILLE<br>& KETCHUP<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS<br><br>RACLETTE<br>DE CLÉRON<br><br>POMME       | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL<br>VINAIGRETTE<br><br>SAUTÉ DE BŒUF D'UZEL<br>AUX CHAMPIGNONS<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL<br><br>FONDU CARRÉ<br><br>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE<br>MOELLEUX D'UZEL AUX<br>GRIOTTES | <i>Menu Végétarien</i><br>COEUR DE SCAROLE<br><br>GRATIN DE COQUILLETES<br>D'UZEL<br>AU FROMAGE<br><br>TOMME DE CHÈVRE<br>DE CLÉRON<br><br>CRÈME DESSERT VANILLE         |
| LUNDI<br>30 Septembre 2024  | MARDI<br>01 Octobre 2024   | MERCREDI<br>02 Octobre 2024   | JEUDI<br>03 Octobre 2024   | VENDREDI<br>04 Octobre 2024  |
| <i>Menu Végétarien</i><br>CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL<br><br>LASAGNES<br>AUX<br>LÉGUMES<br><br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br><br>POMME                                | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE<br><br>CHIPOLATAS<br>DE FRANCHE-COMTÉ<br>AU JUS<br>FRITES & MAYONNAISE<br><br>RONDELÉ BIO<br><br>FROMAGE BLANC<br>AUX FRUITS                            | SALADE OLIVIER<br><br>GRILLARDIN DE VEAU<br>SAUCE MOUTARDE<br>D'UZEL<br>BROCOLIS<br><br>PETIT LOUIS<br>QUARTIERS DE POMMES<br>SAUCE CARAMEL | SALADE PANACHÉE<br><br>BLANQUETTE DE DINDE<br>D'UZEL<br>RIZ<br><br>COMTÉ DE CLÉRON<br><br>COMPOTE<br>POMME PÊCHE<br>HVE  | PIZZA D'UZEL<br>AUX 4 FROMAGES<br><br>QUENELLE DE BROCHET<br>SAUCE NANTUA D'UZEL<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES<br><br>TOMME BIO<br>DE CLÉRON<br><br>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.