

Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Février 2025	MARDI 25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS COMTÉ DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	CROISSON EMMENTAL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	<i>Mardi Gras</i> CHOU-FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE YAOURT NATURE SUCRÉ <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO COOKIE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS PENNES CARBONARA D'UZEL MAMIROLLE ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL VELOUTÉ FRUITS <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CŒUR DE SCAROLE CHOUCROUTE GARNIE MUNSTER ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ORANGE	<i>St. Patrick</i> SALADE COLESLAW D'UZEL RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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.