



# SCOLAIRE INTOLERANCE ALIM

Semaines 49 à 52



## LUNDI

02/12/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  
KIWI

09/12/2024

BETTERAVES ROUGES  
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
KIWI

16/12/2024

CHOU FLEUR EN SALADE  
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR  
PETITS POIS CAROTTES  
POIRE

23/12/2024

CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  
RAVIOLIS A LA TOMATE  
ORANGE

## MARDI

03/12/2024

BETTERAVES ROUGES  
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
POMME

10/12/2024

TABOULÉ D'UZEL  
ESCALOPE DE DINDE AU JUS  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
ORANGE

17/12/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
ESCALOPE DE DINDE AU JUS  
POMMES PERSILLÉES  
CLÉMENTINE

24/12/2024

TABOULÉ D'UZEL  
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE  
RIZ  
POMME

## MERCR

04/12/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  
RAVIOLIS A LA TOMATE  
COMPOTE POMME PECHE HVE

11/12/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  
POIRE

18/12/2024

LENTILLES EN SALADE  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
POMME BIO

25/12/2024

JOYEUX NOEL

## JEUDI

05/12/2024

COEUR DE SCAROLE  
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS  
POMMES PERSILLÉES  
BANANE

12/12/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
FILET DE POULET  
LENTILLES AU JUS  
COMPOTE DE FRUITS

19/12/2024

SALADE DE HARICOTS VERTS  
SAUTÉ DE POULET AU JUS  
POMMES VAPEUR D'UZEL  
CLÉMENTINE

26/12/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
STEAK HACHÉ AU JUS  
CAROTTES EN BATONNETS  
ORANGE

## VENDR

06/12/2024

1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  
FILET DE POULET  
RATATOUILLE NIÇOISE  
POIRE

13/12/2024

1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  
COQUILLETES SS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL  
COCKTAIL DE FRUITS

20/12/2024

COEUR DE SCAROLE  
ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
BANANE

27/12/2024

1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  
JAMBON GRILL AU JUS  
HARICOTS COCOS AU JUS  
COMPOTE DE POMMES BIO

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.