






# Menus S45 à S48 du 4 Novembre au 29 Novembre 2024

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 04 Novembre 2024	MARDI 05 Novembre 2024	MERCREDI 06 Novembre 2024	JEUDI 07 Novembre 2024	VENDREDI 08 Novembre 2024
<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
LUNDI 11 Novembre 2024	MARDI 12 Novembre 2024	MERCREDI 13 Novembre 2024	JEUDI 14 Novembre 2024	VENDREDI 15 Novembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	<i>Menu Végétarien</i> FEUILLETÉ AU FROMAGE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
LUNDI 18 Novembre 2024	MARDI 19 Novembre 2024	MERCREDI 20 Novembre 2024	JEUDI 21 Novembre 2024	VENDREDI 22 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ MADELEINE BIO	<b>Menu à thème</b> <b>½ PAMPLEMOUSSE ROSE</b> <b>POISSON</b> <b>A LA BORDELAISE</b> <b>TORSETTES BIO</b> <b>YAOURT DE MAMIROLLE</b> <b>NATURE</b> <b>TARTE D'UZEL AUX</b> <b>POMMES</b>
LUNDI 25 Novembre 2024	MARDI 26 Novembre 2024	MERCREDI 27 Novembre 2024	JEUDI 28 Novembre 2024	VENDREDI 29 Novembre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUCISSES DE DINDE AU JUS AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS  PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.