



Menus S37 à S40 du 12 Septembre au 07 Octobre 2022 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 12 Septembre 2022	MARDI 13 Septembre 2022	MERCREDI 14 Septembre 2022	JEUDI 15 Septembre 2022	VENDREDI 16 Septembre 2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PALETTE BRAISÉE HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT BANANE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS STEAK HACHÉ AU JUS FLAGEOLETS PERSILLÉS RAISIN
LUNDI 19 Septembre 2022	MARDI 20 Septembre 2022	MERCREDI 21 Septembre 2022	JEUDI 22 Septembre 2022	VENDREDI 23 Septembre 2022
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE RATATOUILLE NIÇOISE POIRE	TABOULÉ D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO PÊCHE AU COULIS	SALADE AUX PÂTES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PRUNES
LUNDI 26 Septembre 2022	MARDI 27 Septembre 2022	MERCREDI 28 Septembre 2022	JEUDI 29 Septembre 2022	VENDREDI 30 Septembre 2022
SALADE GRECQUE D'UZEL PALERON DE BŒUF AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	SALADE DE TOMATES BIO ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA COURGETTES D'UZEL POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES OREILLONS D'ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 03 Octobre 2022	MARDI 04 Octobre 2022	MERCREDI 05 Octobre 2022	JEUDI 06 Octobre 2022	VENDREDI 07 Octobre 2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO SANS FROMAGE A LA TOMATE & AU SOJA KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP PRUNES	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS BROCOLIS COMPOTE DE PÊCHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS LENTILLES AU JUS TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON BRAISÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 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.



Menus S37 à S40 du 12 Septembre au 07 Octobre 2022

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 12 Septembre 2022	MARDI 13 Septembre 2022	MERCREDI 14 Septembre 2022	JEUDI 15 Septembre 2022	VENDREDI 16 Septembre 2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES VICHY D'UZEL COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT BANANE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE OMELETTE SAUCE MORNAY POMMES VAPEUR D'UZEL POIRE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL RAISIN
LUNDI 19 Septembre 2022	MARDI 20 Septembre 2022	MERCREDI 21 Septembre 2022	JEUDI 22 Septembre 2022	VENDREDI 23 Septembre 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	TABOULÉ D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO PÊCHE AU COULIS	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
LUNDI 26 Septembre 2022	MARDI 27 Septembre 2022	MERCREDI 28 Septembre 2022	JEUDI 29 Septembre 2022	VENDREDI 30 Septembre 2022
SALADE GRECQUE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 03 Octobre 2022	MARDI 04 Octobre 2022	MERCREDI 05 Octobre 2022	JEUDI 06 Octobre 2022	VENDREDI 07 Octobre 2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO SANS FROMAGE A LA TOMATE & AU SOJA KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUF A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PÊCHES	SALADE PANACHÉE TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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.



Menus S37 à S40 du 12 Septembre au 07 Octobre 2022 Primaire (N) 5 composants

LUNDI 12 Septembre 2022	MARDI 13 Septembre 2022	MERCREDI 14 Septembre 2022	JEUDI 15 Septembre 2022	VENDREDI 16 Septembre 2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PALETTE A LA DIABLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	Développement durable SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL RAISIN
LUNDI 19 Septembre 2022	MARDI 20 Septembre 2022	MERCREDI 21 Septembre 2022	JEUDI 22 Septembre 2022	VENDREDI 23 Septembre 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVILIS EN GRATIN FRAIDOU PÊCHE AU COULIS	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
LUNDI 26 Septembre 2022	MARDI 27 Septembre 2022	MERCREDI 28 Septembre 2022	JEUDI 29 Septembre 2022	VENDREDI 30 Septembre 2022
SALADE GRECQUE D'UZEL RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 03 Octobre 2022	MARDI 04 Octobre 2022	MERCREDI 05 Octobre 2022	JEUDI 06 Octobre 2022	VENDREDI 07 Octobre 2022
<i>Menu Végétarien</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PÊCHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC COEUR



HVE

Edition du 07-07-2022



Menus S37 à S40 du 12 Septembre au 07 Octobre 2022 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 12 Septembre 2022	MARDI 13 Septembre 2022	MERCREDI 14 Septembre 2022	JEUDI 15 Septembre 2022	VENDREDI 16 Septembre 2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	Développement durable SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE OMELETTE SAUCE MORNAY POMMES VAPEUR D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL RAISIN
LUNDI 19 Septembre 2022	MARDI 20 Septembre 2022	MERCREDI 21 Septembre 2022	JEUDI 22 Septembre 2022	VENDREDI 23 Septembre 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PÊCHE AU COULIS	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
LUNDI 26 Septembre 2022	MARDI 27 Septembre 2022	MERCREDI 28 Septembre 2022	JEUDI 29 Septembre 2022	VENDREDI 30 Septembre 2022
SALADE GRECQUE D'UZEL PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 03 Octobre 2022	MARDI 04 Octobre 2022	MERCREDI 05 Octobre 2022	JEUDI 06 Octobre 2022	VENDREDI 07 Octobre 2022
<i>Menu Végétarien</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PÊCHES	SALADE PANACHÉE MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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.



Menus S37 à S40 du 12 Septembre au 07 Octobre 2022 Primaire (Ne) été

LUNDI 12 Septembre 2022	MARDI 13 Septembre 2022	MERCREDI 14 Septembre 2022	JEUDI 15 Septembre 2022	VENDREDI 16 Septembre 2022
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 19 Septembre 2022	MARDI 20 Septembre 2022	MERCREDI 21 Septembre 2022	JEUDI 22 Septembre 2022	VENDREDI 23 Septembre 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC CHIPS	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES		COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 26 Septembre 2022	MARDI 27 Septembre 2022	MERCREDI 28 Septembre 2022	JEUDI 29 Septembre 2022	VENDREDI 30 Septembre 2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 03 Octobre 2022	MARDI 04 Octobre 2022	MERCREDI 05 Octobre 2022	JEUDI 06 Octobre 2022	VENDREDI 07 Octobre 2022

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Menus S37 à S40 du 12 Septembre au 07 Octobre 2022 Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 12 Septembre 2022	MARDI 13 Septembre 2022	MERCREDI 14 Septembre 2022	JEUDI 15 Septembre 2022	VENDREDI 16 Septembre 2022
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
CRÈME DESSERT VANILLE				
LUNDI 19 Septembre 2022	MARDI 20 Septembre 2022	MERCREDI 21 Septembre 2022	JEUDI 22 Septembre 2022	VENDREDI 23 Septembre 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ
CRÈME DESSERT VANILLE			CRÈME DESSERT VANILLE	
LUNDI 26 Septembre 2022	MARDI 27 Septembre 2022	MERCREDI 28 Septembre 2022	JEUDI 29 Septembre 2022	VENDREDI 30 Septembre 2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 03 Octobre 2022	MARDI 04 Octobre 2022	MERCREDI 05 Octobre 2022	JEUDI 06 Octobre 2022	VENDREDI 07 Octobre 2022

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.