

Menus S37 à S40 du 13 Septembre au 08 Octobre 2021

Primaire (N) 5 composants - Villersexel

LUNDI 13 Septembre 2021	MARDI 14 Septembre 2021	MERCREDI 15 Septembre 2021	JEUDI 16 Septembre 2021	VENDREDI 17 Septembre 2021
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE COLIN A L'OSEILLE CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PALETTE A LA DIABLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	La Mélodie des Mets Locaux SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL PANNA COTTA DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON RAISIN
LUNDI 20 Septembre 2021	MARDI 21 Septembre 2021	MERCREDI 22 Septembre 2021	JEUDI 23 Septembre 2021	VENDREDI 24 Septembre 2021
SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE GALETES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BANANE	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
LUNDI 27 Septembre 2021	MARDI 28 Septembre 2021	MERCREDI 29 Septembre 2021	JEUDI 30 Septembre 2021	VENDREDI 01 Octobre 2021
SALADE GRECQUE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS 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 04 Octobre 2021	MARDI 05 Octobre 2021	MERCREDI 06 Octobre 2021	JEUDI 07 Octobre 2021	VENDREDI 08 Octobre 2021
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE COQUILLETTES 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 PECHES	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 POIRE

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.

