


MENUS Primaire (N) 5 composants

LUNDI 07 Septembre 2020	MARDI 08 Septembre 2020	MERCREDI 09 Septembre 2020	JEUDI 10 Septembre 2020	VENDREDI 11 Septembre 2020
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS TRIO DE LÉGUMES D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU CURRY FRITES TOMME BIO DE CLÉRON KIWI	SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE GATEAU D'UZEL AUX POMMES	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 14 Septembre 2020	MARDI 15 Septembre 2020	MERCREDI 16 Septembre 2020	JEUDI 17 Septembre 2020	VENDREDI 18 Septembre 2020
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS SAUMON A L'OSEILLE CAROTTES VICHY D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PALETTE A LA DIABLE BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE A L'AIL RAISIN	 Menu à thème SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE BALSAMIQUE BLANC DE VOLAILLE À LA CRÈME & À L'ARBOIS TRADITION POMMES BOULANGÈRES D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE PETITS POIS CAROTTES PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC VANILLE
LUNDI 21 Septembre 2020	MARDI 22 Septembre 2020	MERCREDI 23 Septembre 2020	JEUDI 24 Septembre 2020	VENDREDI 25 Septembre 2020
SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES EDAM KIWI	SALADE DE TOMATES OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PÊCHE AU COULIS	SALADE DE PÂTES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE DE POISSONS COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
LUNDI 28 Septembre 2020	MARDI 29 Septembre 2020	MERCREDI 30 Septembre 2020	JEUDI 1er Octobre 2020	VENDREDI 02 Octobre 2020
SALADE GRECQUE D'UZEL FILET DE POULET A LA TOMATE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON CRÈME D'UZEL AUX GRIOTTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL CRÈME DE BREBIS POMME

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 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 07 Septembre 2020	MARDI 08 Septembre 2020	MERCREDI 09 Septembre 2020	JEUDI 10 Septembre 2020	VENDREDI 11 Septembre 2020
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS TRIO DE LÉGUMES D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU CURRY FRITES TOMME BIO DE CLÉRON KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE GATEAU D'UZEL AUX POMMES	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 14 Septembre 2020	MARDI 15 Septembre 2020	MERCREDI 16 Septembre 2020	JEUDI 17 Septembre 2020	VENDREDI 18 Septembre 2020
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS SAUMON A L'OSEILLE CAROTTES VICHY D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE A L'AIL RAISIN	La Mélodie des Mets locaux Menu à thème SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE BALSAMIQUE BLANC DE VOLAILLE À LA CRÈME & À L'ARBOIS TRADITION POMMES BOULANGÈRES D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE PETITS POIS CAROTTES PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC VANILLE
LUNDI 21 Septembre 2020	MARDI 22 Septembre 2020	MERCREDI 23 Septembre 2020	JEUDI 24 Septembre 2020	VENDREDI 25 Septembre 2020
SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES EDAM KIWI	SALADE DE TOMATES OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 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 GATEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE 	TERRINE DE POISSONS COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
LUNDI 28 Septembre 2020	MARDI 29 Septembre 2020	MERCREDI 30 Septembre 2020	JEUDI 1er Octobre 2020	VENDREDI 02 Octobre 2020
SALADE GRECQUE D'UZEL FILET DE POULET A LA TOMATE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON CRÈME D'UZEL AUX GRIOTTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL CRÈME DE BREBIS POMME

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 Primaire (Lb) Intolérance alimentaire

LUNDI 07 Septembre 2020	MARDI 08 Septembre 2020	MERCREDI 09 Septembre 2020	JEUDI 10 Septembre 2020	 VENDREDI 11 Septembre 2020
SALADE PANACHÉE TOMATE FARCIE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET FRITES KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE	SALADE MIXTE SAUTÉ DE BŒUF POMMES PERSILLÉES D'UZEL POIRE	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES RAISIN
LUNDI 14 Septembre 2020	MARDI 15 Septembre 2020	MERCREDI 16 Septembre 2020	JEUDI 17 Septembre 2020	 VENDREDI 18 Septembre 2020
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS JAMBON BLANC FROID CAROTTES VICHY D'UZEL COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PALETTE BRAISÉE BROCOLIS POMME	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE RAISIN	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE BALSAMIQUE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS POMMES BOULANGÈRES D'UZEL POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS SAUTÉ DE BOEUF MODE PETITS POIS CAROTTES BANANE
LUNDI 21 Septembre 2020	MARDI 22 Septembre 2020	MERCREDI 23 Septembre 2020	JEUDI 24 Septembre 2020	 VENDREDI 25 Septembre 2020
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES KIWI	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POIRE	TABOULÉ D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PECHE AU COULIS	SALADE DE PATES D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS PRUNES
LUNDI 28 Septembre 2020	MARDI 29 Septembre 2020	MERCREDI 30 Septembre 2020	JEUDI 1^{er} Octobre 2020	 VENDREDI 02 Octobre 2020
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET A LA TOMATE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA COURGETTES D'UZEL POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BANANE	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL POMME

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. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéines du lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles).

MENUS (Lc) primaire sans viande

LUNDI 07 Septembre 2020	MARDI 08 Septembre 2020	MERCREDI 09 Septembre 2020	JEUDI 10 Septembre 2020	 VENDREDI 11 Septembre 2020
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS TRIO DE LÉGUMES D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE OMELETTE A LA SAUCE TOMATE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE GATEAU D'UZEL AUX POMMES	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 14 Septembre 2020	MARDI 15 Septembre 2020	MERCREDI 16 Septembre 2020	JEUDI 17 Septembre 2020	 VENDREDI 18 Septembre 2020
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS SAUMON A L'OSEILLE CAROTTES VICHY D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL POIS CHICHE A LA PROVENÇALE BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE A L'AIL RAISIN	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE BALSAMIQUE OMELETTE SAUCE MORNAY POMMES BOULANGÈRES D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON PETITS POIS CAROTTES PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC VANILLE
LUNDI 21 Septembre 2020	MARDI 22 Septembre 2020	MERCREDI 23 Septembre 2020	JEUDI 24 Septembre 2020	 VENDREDI 25 Septembre 2020
SALADE COLESLAW D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES EDAM KIWI	SALADE DE TOMATES OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE DE POISSONS QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
LUNDI 28 Septembre 2020	MARDI 29 Septembre 2020	MERCREDI 30 Septembre 2020	JEUDI 1er Octobre 2020	 VENDREDI 02 Octobre 2020
SALADE GRECQUE D'UZEL OMELETTE SAUCE MORNAY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON CRÈME D'UZEL AUX GRIOTTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES HARICOTS COCOS A LA TOMATE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL CRÈME DE BREBIS POMME

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.