



# Menus S41 à S44 du 11 Octobre au 05 Novembre 2021

## Primaire (N) 5 composants – Frasne

LUNDI 11 Octobre 2021	MARDI 12 Octobre 2021	MERCREDI 13 Octobre 2021	JEUDI 14 Octobre 2021	VENDREDI 15 Octobre 2021
<b>LA SEMAINE DU GOUT</b>	<b>LA SEMAINE DU GOUT</b>	<b>LA SEMAINE DU GOUT</b>	<b>LA SEMAINE DU GOUT</b>	<b>LA SEMAINE DU GOUT</b>
<i>Normandie</i>	<i>Alsace</i>	<i>Végétarien</i>	<i>Franche-Comté</i>	<i>Hauts de France</i>
CHOU FLEUR BIO EN SALADE  FILET DE COLIN ✓ SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  CHOUCHROUTE GARNIE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS  LASAGNES AUX LÉGUMES	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON  POULET A LA CANCOILLOTTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  FRICADELLE & KETCHUP POM'PIN
CAMEMBERT  BANANE BIO	MUNSTER  POMME D'ALSACE	PETIT MOULÉ NATURE  GATEAU D'UZEL AUX POMMES	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	MIMOLETTE  SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
LUNDI 18 Octobre 2021	MARDI 19 Octobre 2021	MERCREDI 20 Octobre 2021	JEUDI 21 Octobre 2021	VENDREDI 22 Octobre 2021
BETTERAVES ROUGES  GRILLADE DE PORC ✓ SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON  SPAGHETTI BOLOGNAISE  COULOMMIERS	CRÊPE AU FROMAGE  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	ŒUF EN GELÉE VÉGÉTALE & CÉLERI BRANCHE  CAROTTES LENTILLES TOUM  CANCOILLOTTE  POMME ROTIE NOIX CARAMEL DE CAFÉ	SALADE ICEBERG  TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  PETIT NOVA NATURE BIO  ORANGE BIO
LUNDI 25 Octobre 2021	MARDI 26 Octobre 2021	MERCREDI 27 Octobre 2021	JEUDI 28 Octobre 2021	VENDREDI 29 Octobre 2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS ✓ RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS  COMTÉ DE CLÉRON	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  VACHE QUI RIT	OEUF MAYONNAISE  COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE  RACLETTE DE CLÉRON	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE
LUNDI 01 Novembre 2021	MARDI 02 Novembre 2021	MERCREDI 03 Novembre 2021	JEUDI 04 Novembre 2021	VENDREDI 05 Novembre 2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	JAMBON BLANC  RAVIOLIS A LA TOMATE  CAMEMBERT	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT  MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL  EDAM  ROCHER COCO D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ  MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	KIWI	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  PECHE AU COULIS	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 privilégié 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



Label rouge

Edition du 03-09-2021