

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
LA SEMAINE DU GOÛT	LA SEMAINE DU GOÛT	LA SEMAINE DU GOÛT	LA SEMAINE DU GOÛT	LA SEMAINE DU GOÛT
<i>Normandie</i>	<i>Alsace</i>	<i>Végétarien</i>	<i>Franche-Comté</i>	<i>Hauts de France</i>
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ BIO	CHOUROUTE GARNIE	LASAGNES AUX LÉGUMES	POULET A LA CANCOILLOTTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRICADELLE & KETCHUP POM'PIN
CAMEMBERT	MUNSTER	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE
BANANE BIO	POMME D'ALSACE	GATEAU D'UZEL AUX POMMES	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	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	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	Le Grand Repas ŒUF EN GELÉE VÉGÉTALE & CÉLERI BRANCHE CAROTTES LENTILLES TOUM CANCOILLOTTE POMME ROTIE NOIX CARAMEL DE CAFÉ	SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS		TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		PETIT NOVA NATURE BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE 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	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	RACLETTE DE CLÉRON	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
CREME DESSERT CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	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	JAMBON BLANC	TABOULÉ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS A LA TOMATE	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MAMIROLLE	EDAM
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	KIWI	PECHE AU COULIS	CLÉMENTINE	ROCHER COCO D'UZEL

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 Cœur

HVE

Edition du 03-09-2021