PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 44 à 47

LUNDI	MARDI	MERCR	JEUDI	VENDR
30/10/2023 GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO MADELEINE BIO	**31/10/2023** HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	**01/11/2023** TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS ÉCLAIR VANILLE	**02/11/2023** SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE KIWI BIO	**03/11/2023** SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL PANNA COTTA DE MAMIROLLE
06/11/2023 LENTILLES EN SALADE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MARMITE DE LÉGUMES ORANGE BIO	**07/11/2023** LASAGNES DE BOEUF TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	**08/11/2023** TARTE D'UZEL AU FROMAGE KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES CLÉMENTINE	**09/11/2023** CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	**10/11/2023** BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE KIWI
13/11/2023 GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	**14/11/2023** SALADE OLIVIER D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS PANNA COTTA DE MAMIROLLE	**15/11/2023** FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL BANANE BIO	**16/11/2023** ROSETTE DE LYON & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL BUGNES DE LYON	**17/11/2023** PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
20/11/2023 FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	**21/11/2023** SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	**22/11/2023** VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE BIO ANANAS AU SIROP	**23/11/2023** SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	**24/11/2023** SALADE DE RIZ D'UZEL CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ BANANE

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 issu 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 protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.