



SCOLAIRE INTOLERANCE ALIM

Semaines 45 à 48



LUNDI

06/11/2023

LENTILLES EN SALADE
ROTI DE DINDE AU JUS
MARMITE DE LÉGUMES
ORANGE BIO

13/11/2023

CHOU FLEUR BIO EN
SALADE
GRILLADE DE PORC AUX
HERBES
GNOCCHIS BIO
POMME

20/11/2023

SALADE DE HARICOTS
VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS
PETITS POIS CAROTTES
COMPOTE DE FRUITS

27/11/2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES
VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU JUS
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
POIRE BIO

MARDI

07/11/2023

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
STEAK HACHÉ AU JUS
POMMES PERSILLÉES
D'UZEL
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

14/11/2023

SALADE DE POMMES DE
TERRE NATURE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU
JUS
BROCOLIS
ORANGE

21/11/2023

BETTERAVES ROUGES BIO
SAUTÉ DE POULET
CHASSEUR
FRITES
CLÉMENTINE

28/11/2023

CÉLERI VINAIGRETTE
D'UZEL
PALETTE BRAISÉE
LENTILLES AU JUS
COCKTAIL DE FRUITS

MERCR

08/11/2023

SALADE DE POIREAUX
D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF
RIZ
CLÉMENTINE

15/11/2023

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
FILET DE POULET
LENTILLES AU JUS
BANANE BIO

22/11/2023

CHAMPIGNONS A LA
GRECQUE
BOEUF BRAISÉ AU JUS
PENNES RIGATE BIO
ANANAS AU SIROP

29/11/2023

BETTERAVES ROUGES
TOMATE FARCIE, COULIS DE
TOMATE
RIZ BIO
ORANGE

JEUDI

09/11/2023

SALADE TEXAS
ESCALOPE DE DINDE AU
JUS
RATATOUILLE NIÇOISE
COCKTAIL DE FRUITS

16/11/2023

SALADE DE POIREAUX
D'UZEL
MERGUEZ DE FRANCHE
COMTÉ SAUCE POIVRONS
POMMES VAPEUR D'UZEL
KIWI

23/11/2023

SALADE PANACHÉE
ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS
BLÉ
POIRE

30/11/2023

SALADE DE POIREAUX
D'UZEL
SAUCISSE DE TOULOUSE
AU JUS
TORTIS
CLÉMENTINE

VENDR

10/11/2023

BETTERAVES ROUGES
BOULETTES D'AGNEAU
SAUCE TOMATE
PETITS POIS CAROTTES
KIWI

17/11/2023

POIS CHICHES A LA
TALENTEISE
STEAK HACHÉ AU JUS
COURGETTES
PROVENÇALES
CLÉMENTINE

24/11/2023

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
BANANE

01/12/2023

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A
LA MEXICAINE
CAROTTES BIO PERSILLÉES
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

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.