

# Menus S01 à S04 du 04 Janvier au 29 Janvier 2021

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 04 Janvier 2021	MARDI 05 Janvier 2021	MERCREDI 06 Janvier 2021	JEUDI 07 Janvier 2021	VENDREDI 08 Janvier 2021	
PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE MIXTE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE CERVELAS D'UZEL	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	
STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POTIRON	GRILLADE DE PORC FRITES & MAYONNAISE	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ	COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA	
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	MAMIROLLE	SAINT PAULIN	FONDU CARRÉ	
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	BANANE	 GALETTE DES ROIS D'UZEL	
LUNDI 11 Janvier 2021	MARDI 12 Janvier 2021	MERCREDI 13 Janvier 2021	JEUDI 14 Janvier 2021	VENDREDI 15 Janvier 2021	
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	LASAGNES AUX LÉGUMES	BLANQUETTE DE DINDE GNOCCHIS	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	EDAM	PETIT LOUIS	COULOMMIERS	
COCKTAIL DE FRUITS	MADELEINE	BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI	
LUNDI 18 Janvier 2021	MARDI 19 Janvier 2021	MERCREDI 20 Janvier 2021	JEUDI 21 Janvier 2021	VENDREDI 22 Janvier 2021	
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	 SALADE PANACHÉE CROZIFLETTE D'UZEL PANNA COTTA DE MAMIROLLE SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	SALADE DE PATES D'UZEL	
BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		SALADE PANACHÉE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		CROZIFLETTE D'UZEL	COMTÉ DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME FRAMBOISE		PANNA COTTA DE MAMIROLLE	POIRE
LUNDI 25 Janvier 2021	MARDI 26 Janvier 2021	MERCREDI 27 Janvier 2021	JEUDI 28 Janvier 2021	VENDREDI 29 Janvier 2021	
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL	COLOMBO DE PORC RIZ	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	
MAMIROLLE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	
POMME	CLÉMENTINE	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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 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 S01 à S04 du 04 Janvier au 29 Janvier 2021

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 04 Janvier 2021	MARDI 05 Janvier 2021	MERCREDI 06 Janvier 2021	JEUDI 07 Janvier 2021	VENDREDI 08 Janvier 2021
PANACHÉ DE CRUDITÉS  STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POTIRON  CAMEMBERT  FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  MAMIROLLE  POIRE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES  FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ  SAINT PAULIN  BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNON  COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA  FONDU CARRÉ   GALETTE DES ROIS D'UZEL
LUNDI 11 Janvier 2021	MARDI 12 Janvier 2021	MERCREDI 13 Janvier 2021	JEUDI 14 Janvier 2021	VENDREDI 15 Janvier 2021
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL  BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO  MADELEINE	FEUILLETÉ AU FROMAGE  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL  EDAM  BANANE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  LASAGNES AUX LÉGUMES  PETIT LOUIS  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  BLANQUETTE DE DINDE GNOCCHIS  COULOMMIERS  KIWI
LUNDI 18 Janvier 2021	MARDI 19 Janvier 2021	MERCREDI 20 Janvier 2021	JEUDI 21 Janvier 2021	VENDREDI 22 Janvier 2021
SALADE COLESLAW D'UZEL  BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO  TOMME BIO DE CLÉRON  OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL  TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  VACHE QUI RIT  CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  COMPOTE POMME FRAMBOISE	 <i>Voyage autour du fromage</i> <b>Menu à thème</b> SALADE PANACHÉE  CROZIFLETTE D'UZEL AU FROMAGE  PANNA COTTA DE MAMIROLLE  SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	SALADE DE PATES D'UZEL  PAUPIETTE DE VEAU AU JU BATONNIÈRE DE LÉGUME  COMTÉ DE CLÉRON  POIRE
LUNDI 25 Janvier 2021	MARDI 26 Janvier 2021	MERCREDI 27 Janvier 2021	JEUDI 28 Janvier 2021	VENDREDI 29 Janvier 2021
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES D'UZEL  MAMIROLLE  POMME	CRÊPE AU FROMAGE  POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL  CAMEMBERT  CLÉMENTINE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  FILET DE POULET RIZ  PETIT MOULÉ NATURE  MOUSSE CHOCOLAT	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES  ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS  SAINT PAULIN  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL  YAOURT DE MAMIROLLE BI SUCRÉ  BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique de 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.