


Menus S45 à S48 du 08 Novembre au 03 Décembre 2021

Primaire (N) 5 composants - Frasne

LUNDI 08 Novembre 2021	MARDI 09 Novembre 2021	MERCREDI 10 Novembre 2021	JEUDI 11 Novembre 2021	VENDREDI 12 Novembre 2021
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU AU THYM MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE CANCOILLOTTE OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE CLÉMENTINE
LUNDI 15 Novembre 2021	MARDI 16 Novembre 2021	MERCREDI 17 Novembre 2021	JEUDI 18 Novembre 2021	VENDREDI 19 Novembre 2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALAMI FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT OREILLONS D'ABRICOTS	POIS CHICHE A LA TALENTAISE POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL TARTE D'UZEL AUX POIRES	<div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; text-align: center;">  <p>Menu à thème Thanksgiving</p> SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING PURÉE DE POTIRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE DONUT SUCRE </div>	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
LUNDI 22 Novembre 2021	MARDI 23 Novembre 2021	MERCREDI 24 Novembre 2021	JEUDI 25 Novembre 2021	VENDREDI 26 Novembre 2021
SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR ROESTIS SAINT PAULIN BIO CLÉMENTINE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE BALSAMIQUE OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT BIO ANANAS AU SIROP	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
LUNDI 29 Novembre 2021	MARDI 30 Novembre 2021	MERCREDI 01 Décembre 2021	JEUDI 02 Décembre 2021	VENDREDI 03 Décembre 2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE	OEUF MAYONNAISE PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME CHANTENEIGE BIO SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	JAMBON BLANC & CORNICIONS TORTIS SÉTOISE D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE BIO

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

Édition du 07-10-2021