



Menus S49 à S52 du 05 Décembre au 30 Décembre 2022

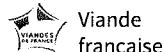
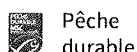
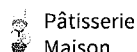
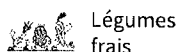
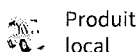
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	PIZZA D'UZEL FRANC-COMTOISE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
LUNDI 12 Décembre 2022	MARDI 13 Décembre 2022	MERCREDI 14 Décembre 2022	JEUDI 15 Décembre 2022	VENDREDI 16 Décembre 2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE AUX PÂTES BIO RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES CHOU-FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	<i>Menu Végétarien</i> POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	Menu de Noël TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS SPAETZLE PRÉPAÏLOU BIO BÛCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOËL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
LUNDI 19 Décembre 2022	MARDI 20 Décembre 2022	MERCREDI 21 Décembre 2022	JEUDI 22 Décembre 2022	VENDREDI 23 Décembre 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ MADELEINE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRAIDOU GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LENTILLES A LA CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE
LUNDI 26 Décembre 2022	MARDI 27 Décembre 2022	MERCREDI 28 Décembre 2022	JEUDI 29 Décembre 2022	VENDREDI 30 Décembre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELONIS A LA TOMATE CARRÉ FRAIS BIO POMME	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON PETITS POIS CAROTTES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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 appesée sur le bordereau de livraison.

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Edition du 19-10-2022

HVE



Liste des allergènes

MENU N: PRIMAIRE du lundi 05/12/2022 au dimanche 01/01/2023

DATE	DESIGNATION	ALLERGENES	FAMILLE
05/12/2022	BETTERAVES ROUGES	Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	Gluten	PLAT SCOLAIRE
	CAMEMBERT	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Lait	DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
06/12/2022	COEUR DE SCAROLE	Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS		LEGUME SCOLAIRE
	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	Gluten, Oeuf, Lait	DESSERT SCOLAIRE
	SAUCE SALADE	Moutarde, Sulfites	AUTRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
07/12/2022	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	Gluten, Lait	ENTREE SCOLAIRE
	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	Gluten, Lait	PLAT SCOLAIRE
	ÉPINARDS	Gluten, Lait	LEGUME SCOLAIRE
	MAMIROLLE	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	ORANGE		DESSERT SCOLAIRE
	KETCHUP DOSES		AUTRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
08/12/2022	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL		ENTREE SCOLAIRE
	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	Gluten, Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	PETITS POIS		LEGUME SCOLAIRE
	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	Gluten, Oeuf, Soja, Lait, Sulfites	DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
09/12/2022	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		ENTREE SCOLAIRE
	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO	Poisson, Lait, Céleri, Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	GOUDA BIO	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	POMME BIO		DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
12/12/2022	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	Gluten, Soja	PLAT SCOLAIRE
	POMMES PERSILLÉES D'UZEL		LEGUME SCOLAIRE
	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	Lait	FROMAGE SCOLAIRE

DATE	DESIGNATION	ALLERGENES	FAMILLE
	KIWI BIO		DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
13/12/2022	SALADE AUX PATES BIO	Gluten	ENTREE SCOLAIRE
	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	Gluten, Lait, Céleri, Moutarde	PLAT SCOLAIRE
	CHOU FLEUR PERSILLÉ		LEGUME SCOLAIRE
	MINI CABRETTE BIO	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	COMPOTE DE POMMES BIO		DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
14/12/2022	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	LASAGNES AUX LÉGUMES	Gluten, Oeuf, Lait	PLAT SCOLAIRE
	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	CLÉMENTINE		DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
15/12/2022	TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON	Gluten, Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS	Gluten, Lait, Céleri, Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	SPAETZLE	Gluten, Oeuf	LEGUME SCOLAIRE
	PRÉPAILLOU BIO	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOE	Gluten, Oeuf, Lait	DESSERT SCOLAIRE
	BOULE DE NOEL POUR SCOLAIRE	Lait	MATIERE PREMIERE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
16/12/2022	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	Oeuf, Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	CROUSTI DE POISSON	Gluten, Poisson	PLAT SCOLAIRE
	RATATOUILLE & GNOCCHIS	Gluten	LEGUME SCOLAIRE
	FONDU CROCLAIT BIO	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	FLAN NAPPÉ	Lait	DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
	CITRON QUARTIER ENFANT		FRUITS LAVES
19/12/2022	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	Oeuf, Céleri, Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	Gluten, Poisson, Lait, Céleri	PLAT SCOLAIRE
	CAROTTES VICHY D'UZEL		LEGUME SCOLAIRE
	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	MADELEINE BIO	Gluten, Oeuf	DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
20/12/2022	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	Gluten, Soja, Céleri, Moutarde	PLAT SCOLAIRE
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU P		LEGUME SCOLAIRE
	RACLETTE DE CLÉRON	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	ORANGE		DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS

DATE	DESIGNATION	ALLERGENES	FAMILLE
	KETCHUP DOSES		AUTRE
21/12/2022	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	SAUTÉ DE BOEUF MODE	Gluten, Céleri, Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		LEGUME SCOLAIRE
	FRAIDOU	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	Gluten, Lait	DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
22/12/2022	SALADE COLESLAW D'UZEL	Oeuf, Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA	Gluten, Soja, Lait, Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	POIRE		DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
23/12/2022	BETTERAVES ROUGES BIO	Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JU	Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	LENTILLES A LA CRÈME	Lait	LEGUME SCOLAIRE
	CAMEMBERT	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	CLÉMENTINE		DESSERT SCOLAIRE
	PETIT PAIN 50 G	Gluten	PAINS
26/12/2022	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL		ENTREE SCOLAIRE
	CANNELONIS A LA TOMATE	Gluten	PLAT SCOLAIRE
	CARRÉ FRAIS BIO	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	POMME		DESSERT SCOLAIRE
27/12/2022	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	Gluten, Lait	ENTREE SCOLAIRE
	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	Gluten, Oeuf, Lait	PLAT SCOLAIRE
	BROCOLIS		LEGUME SCOLAIRE
	COULOMMIERS	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	COCKTAIL DE FRUITS		DESSERT SCOLAIRE
28/12/2022	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE		ENTREE SCOLAIRE
	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	Gluten, Poisson, Céleri, Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	PURÉE DE POTIRON	Lait, Sulfites	LEGUME SCOLAIRE
	COMTÉ BIO DE CLÉRON	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	BANANE		DESSERT SCOLAIRE
29/12/2022	SALADE ICEBERG	Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	STEAK HACHÉ AU JUS	Gluten, Sulfites	PLAT SCOLAIRE
	FRITES & MAYONNAISE	Oeuf, Moutarde, Sulfites	LEGUME SCOLAIRE
	FONDU CARRÉ	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	Lait	DESSERT SCOLAIRE
	MAYONNAISE DOSES	Oeuf, Moutarde, Sulfites	AUTRE
	SAUCE SALADE	Moutarde, Sulfites	AUTRE

DATE	DESIGNATION	ALLERGENES	FAMILLE
30/12/2022	CHOU FLEUR BIO EN SALADE	Moutarde, Sulfites	ENTREE SCOLAIRE
	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	Gluten, Lait, Céleri	PLAT SCOLAIRE
	PETITS POIS CAROTTES		LEGUME SCOLAIRE
	PETIT NOVA FRUIT BIO	Lait	FROMAGE SCOLAIRE
	KIWI		DESSERT SCOLAIRE

Nombre de lignes : 117

Gouter scolaire 2

Edité le 26/10/202

à 15:53

...

SEMAINES 49, 50, 51, 52 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/12/2022	06/12/2022	07/12/2022	08/12/2022	09/12/2022
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE PECHES	FLAN NAPPÉ POIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN & CAMEMBERT CLÉMENTINE	GALETTE BRETONNE COMPOTE POMME FRAISE
12/12/2022	13/12/2022	14/12/2022	15/12/2022	16/12/2022
MADELEINE YAOURT AROMATISÉ	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS GAILLARDISE FRAISE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME FRAMBOISE	YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	PAIN & CONFITURE CLÉMENTINE
19/12/2022	20/12/2022	21/12/2022	22/12/2022	23/12/2022
PAIN & EMMENTAL KIWI	GAILLARDISE ABRICOT COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS CLÉMENTINE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER YAOURT AROMATISÉ	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE POMMES
26/12/2022	27/12/2022	28/12/2022	29/12/2022	30/12/2022
YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	PAIN & CONFITURE BANANE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE POMME ABRICOT	FROMAGE BLANC SUCRÉ POIRE	PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE POMME PRUNEAU

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 poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.