CENTRE HOSPITALIER UZES

19/12/19 15:56
S44

MENUS

Du 06/01/2020 Au 12/01/2020 Midi

ECOLE 1 DESSERT 2019

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Lundi 06/01/20

FRIAND AU FROMAGE (a,c,g)
ESCALOPE VOL. (a,c,f,g,h,i,j,k,l,m)
PETIT POIS AUX OI (a,c,f,g,h,i,j,k,l)
PETIT SUISSE SUCRE (g)

Mardi 07/01/20

MULTIFEUILLE GRUYERE (g,i)
RIZ CAMARGUAIS H (a,f,g,h,i,j,k,l)
LENTILLES JUS S/L (a,c,f,g,h,i,j,k,l)
BRIOCHE COURONNE SUCRE

Jeudi 09/01/20

DUO BIO CAROTTE CELERIS (i,j,l)
BOEUF EN DAUBE (a,c,f,g,h,i,j,k,l)
P. DE TERRE CAMPAGNARDE (a)
MME LOIK FOUETTEE (g,h)

Vendredi 10/01/20

VELOUTÉ CAROTTES (g)
POISSON PANE AU CI (a,b,c,d,g,n)
COURGETTES PERSILLEES HLU
YAOURT ENTIER BIO (g)

Le friand au fromage :

Le cœur du friand au fromage est à base de Comté.
Ce fromage est réalisé a base de lait cru de vache de race Montbéliarde ou Simmental française.

Allergènes: (a)Gluten (b)Crustacés (c)Oeufs (d)Poissons (e)Arachide (f)Soja (g)Lait (h)Fruits à coque (i)Céleri (j)Moutarde (k)Sésame (l)Sulfites (m)Lupin (n)Mollusques

CENTRE HOSPITALIER UZES

19/12/19 15:56
S40

MENUS

Du 13/01/2020 Au 19/01/2020 Midi

ECOLE 1 DESSERT 2019

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Lundi 13/01/20

VELOUTÉ LÉGUMES (g,i)
EMINCÉ DE DINDE (a,c,f,g,h,i,j,k,l)
TORSADES BIO (a,f,g,h,i,j,k,l)
FROMAGE BLANC NATURE (g)

Mardi 14/01/20

CREPE AU FROMA (a,b,c,d,g,i,j,n)
STEACK HACHE S (a,c,f,g,h,i,j,k,l)
H. BEURRE PERSILL (a,f,g,h,i,j,k,l)
POMME BIO

Jeudi 16/01/20

CELERI REMOULADE (c,i,j)
OMELETTE AUX OIGNONS (c,g)
EPINARDS HACHE (a,c,f,g,h,i,j,k,l)
CREME CARAMEL (g)

Vendredi 17/01/20

CAROTTES RAPEES VINAIG (i,j,l)
FILET DE MERLU PE (a,b,c,d,g,i,n)
POMMES VAPEUR HLU (g)
GOUDA PORTION (g)

100% Bio

Pomme BIO :

Je suis cultivée dans le respect du cahier des charges Agriculture Biologique. Je suis bonne à croquer, surtout avec la peau, qui contient beaucoup de vitamines !

Allergènes: (a)Gluten (b)Crustacés (c)Oeufs (d)Poissons (e)Arachide (f)Soja (g)Lait (h)Fruits à coque (i)Céleri (j)Moutarde (k)Sésame (l)Sulfites (m)Lupin (n)Mollusques

CENTRE HOSPITALIER UZES

19/12/19 15:56
S41

MENUS

Du 20/01/2020 Au 26/01/2020 Midi

ECOLE 1 DESSERT 2019

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Lundi 20/01/20

SAL VERTE BIO CR (a,f,g,h,i,j,k,l)
RAVIOLIS SCE TOMATE (a,g,i)
YAOURT NATURE (g)

Mardi 21/01/20

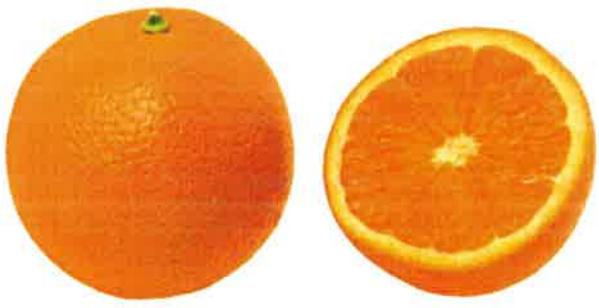
VELOUTÉ LÉGUMES VERTS (g,i)
PUREE DE COURGE (a,f,g,h,i,j,k,l)
EBLY AU BEURRE HLU (a,g)
BRIOCHE COURONNE SUCRE

Jeudi 23/01/20

PIZZA BANDE 6 PARTS S/PO (a,g)
ROTI DE PORC A (a,c,f,g,h,i,j,k,l,m)
CHOU FLEUR GRA (a,c,f,g,h,i,j,k,l)
1 CLEMENTINE

Vendredi 24/01/20

OEUF DUR AU THON (c,d,j)
DES DE POIS (a,b,c,d,f,g,h,i,j,k,l,n)
SEMOULE AU BEURRE HLU (a,g)
ORANGE BIO



Orange :

L'orange, pauvre en calories, apporte une **quantité importante de minéraux** (calcium, magnésium) indispensables au bon équilibre de l'organisme.

Allergènes: (a)Gluten (b)Crustacés (c)Oeufs (d)Poissons (e)Arachide (f)Soja (g)Lait (h)Fruits à coque (i)Céleri (j)Moutarde (k)Sésame (l)Sulfites (m)Lupin (n)Mollusques