

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET PETITS POIS BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POMMES VAPEUR D'UZEL CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES ORANGE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT POMME	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET BROCOLIS BANANE	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS ORANGE	SALADE ICEBERG RAVIOLIS A LA TOMATE KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
BETTERAVES ROUGES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE JAMBON BLANC FROID BLÉ AUX PETITS LÉGUMES KIWI	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP NAVETS PERSILLÉS D'UZEL ORANGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL POIS CHICHES TORSETTES BIO COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET GNOCCHIS POMME	SALADE MIXTE STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTÉ DE PORC RIZ BIO COMPOTE DE PECHES	BETTERAVES ROUGES BIO POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL POIRE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL* RATATOUILLE BIO CLÉMENTINE

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.

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PETITS POIS BIO POMME BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES POLENTA AU LAIT CLÉMENTINE	OMELETTE A LA PROVENÇALE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE AU CHOCOLAT	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS BANANE	OEUFS A LA BASQUAISE PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE POISSON PANÉ CITRON HARICOTS VERTS PERSILLÉS GATEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE SEMOULE DU COUSCOUS CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS COOKIE D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA FRITES FRAIDOU ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	LASAGNES AUX LÉGUMES PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE CRÊPES AU FROMAGE LÉGUMES POTÉE NATURE D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO CLÉMENTINE

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.

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS BIO POMME BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT CLÉMENTINE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS BANANE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS GATEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS A LA TOMATE KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS COOKIE D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL* RATATOUILLE BIO CLÉMENTINE

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.