

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY COMPOTE POMME FRAMBOISE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE ICEBERG GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE CLÉMENTINE	COEUR DE SCAROLE SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS PERSILLÉS BANANE	SALADE PANACHÉE JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME ABRICOT HVE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PETITS POIS CAROTTES ORANGE	SALAMI RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	LENTILLES EN SALADE SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE BOEUF BOURGUIGNON* TORSETTES BIO TARTE D'UZEL AUX POMMES
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
BETTERAVES ROUGES GNOCCHIS A LA TOMATE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE PANACHÉE SAUTÉ DE DINDE RIZ COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 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 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 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY COMPOTE POMME FRAMBOISE	TORTILLA AUX OIGNONS* HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	OMELETTE FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CLÉMENTINE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
TORTILLA AUX OIGNONS* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOÏK POIRE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE A LA PROVENÇALE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MADELEINE BIO	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO TARTE D'UZEL AUX POMMES
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	OEUFS DURS BÉCHAMEL FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER CRÊPES AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE CROUSTI DE POISSON RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY COMPOTE POMME FRAMBOISE	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CLÉMENTINE	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MADELEINE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOEUF BOURGUIGNON* TORSETTES BIO TARTE D'UZEL AUX POMMES
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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.