



SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Edité le 28/04/2022

à 11:12

...

SEMAINES 21,22,23,24 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	26/05/2022	27/05/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS TORTILLA OIGNONS CHOU FLEUR COCKTAIL DE FRUITS	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO KIWI BIO	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN TRIO DE LÉGUMES D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCLAIR VANILLE	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POIRE
30/05/2022	31/05/2022	01/06/2022	02/06/2022	03/06/2022
RADIS BEURRE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS COCOS AU JUS MOUSSE CHOCOLAT	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES VINAIGRETTE OEUF VINAIGRETTE CAROTTES PERSILLÉES BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE MADELEINE BIO	COEUR DE SCAROLE CROUSTI DE POISSON GRATIN DE COQUILLETES POMME
06/06/2022	07/06/2022	08/06/2022	09/06/2022	10/06/2022
CRÊPES AU FROMAGE POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TORTILLA OIGNONS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES RIZ PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO RATATOUILLE BIO & GNOCCHIS ABRICOTS
13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022	16/06/2022	17/06/2022
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES SPAGHETTIS MINI GOUDA KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES NOISETTES NECTARINE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS TARTE D'UZEL AU CITRON	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FRAISES

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 21,22,23,24 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	26/05/2022	27/05/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR COCKTAIL DE FRUITS	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO KIWI BIO	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN TRIO DE LÉGUMES D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCLAIR VANILLE	CANNELONIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POIRE
30/05/2022	31/05/2022	01/06/2022	02/06/2022	03/06/2022
RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS COCOS AU JUS MOUSSE CHOCOLAT	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF MODE CAROTTES PERSILLÉES BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE MADELEINE BIO	COEUR DE SCAROLE JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETES POMME
06/06/2022	07/06/2022	08/06/2022	09/06/2022	10/06/2022
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO RATATOUILLE BIO & GNOCCHIS ABRICOTS
13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022	16/06/2022	17/06/2022
SPAGHETTIS BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE PALETTE BRAISÉE POMMES NOISETTES NECTARINE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO TARTE D'UZEL AU CITRON	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY PURÉE DE CÉLERI FRAISES

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.