

...

SEMAINES 17, 18, 19, 20 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE PRÉPAILLOU BIO POMME BIO	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN A L'ANETH POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO EMMENTAL BANANE BIO	SALADE MIXTE LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT NATURE SUCRÉ	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL TARTE AUX POMMES BIO
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE TARTE D'UZEL AU FROMAGE BROCOLIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	OEUFS FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BRANDADE DE POISSON BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & KETCHUP MOUSSE CHOCOLAT
09/05/2022	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA BIO COMPOTE DE POMMES BIO	TORTILLA OIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER POMME	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN TRIO DE LÉGUMES D'UZEL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE HOKI SAUCE CITRON JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE
16/05/2022	17/05/2022	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022
SALADE AUX PATES BIO CROUSTI DE POISSON PETITS POIS BIO ANANAS AU SIROP	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON YAOURT AROMATISÉ	SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS KIWI	AIOLI AU POISSON LÉGUMES AIOLI D'UZEL MINI CABRETTE BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE CAROTTES BIO PERSILLÉES POMME

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 17, 18, 19, 20 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE PRÉPAILLOU BIO POMME BIO	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO EMMENTAL BANANE BIO	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF YAOURT NATURE SUCRÉ	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL TARTE AUX POMMES BIO
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	OEUFS FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE	RAVIOLIS EN GRATIN VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BRANDADE DE POISSON BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP MOUSSE CHOCOLAT
09/05/2022	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA BIO COMPOTE DE POMMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER POMME	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP TRIO DE LÉGUMES D'UZEL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE HOKI SAUCE CITRON JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE
16/05/2022	17/05/2022	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022
SALADE AUX PATES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS BIO ANANAS AU SIROP	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON YAOURT AROMATISÉ	SALADE ICEBERG GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL KIWI	AIOLI AU POISSON LÉGUMES AIOLI D'UZEL MINI CABRETTE BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE CAROTTES BIO PERSILLÉES POMME

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.