



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Edité le 21/12/2022

à 07:46

SEMAINES 1,2,3,4 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/01/2022	04/01/2022	05/01/2022	06/01/2022	07/01/2022
SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ BIO AU JUS PETITS POIS FLAN NAPPÉ	GRILLADE DE PORC AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CARRÉ POIRE	SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA GALETTE DES ROIS D'UZEL
10/01/2022	11/01/2022	12/01/2022	13/01/2022	14/01/2022
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE AUX PATES BIO BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES TARTE D'UZEL AU CITRON	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE GNOCCHIS MAMIROLLE KIWI
17/01/2022	18/01/2022	19/01/2022	20/01/2022	21/01/2022
BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE DE POMMES BIO	TARTIFLETTE D'UZEL DÉLICE EMMENTAL CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES POIRE
24/01/2022	25/01/2022	26/01/2022	27/01/2022	28/01/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL POMME	COLOMBO DE PORC RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL 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 1,2,3,4 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
03/01/2022	04/01/2022	05/01/2022	06/01/2022	07/01/2022
SALADE DE RIZ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN PETITS POIS FLAN NAPPÉ	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	TORTILLA OIGNONS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CARRÉ POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA GALETTE DES ROIS D'UZEL
10/01/2022	11/01/2022	12/01/2022	13/01/2022	14/01/2022
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE AUX PATES BIO POIS CHICHES HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE OEUFS DURS BÉCHAMEL BROCOLIS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES TARTE D'UZEL AU CITRON	POISSON A LA BORDELAISE GNOCCHIS MAMIROLLE KIWI
17/01/2022	18/01/2022	19/01/2022	20/01/2022	21/01/2022
BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE DE POMMES BIO	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE DÉLICE EMMENTAL CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES POIRE
24/01/2022	25/01/2022	26/01/2022	27/01/2022	28/01/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL POMME	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS OEUFS A LA BASQUAISE CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE 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.