

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ BIO CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX POMMES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES CHOUCROUTE GARNIE MUNSTER POMME D'ALSACE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE BANANE BIO	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON POULET A LA CANCOILLOTTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FRICADELLE & KETCHUP FRITES MIMOLETTE SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	19/10/2021	20/10/2021	21/10/2021	22/10/2021
BETTERAVES ROUGES GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES GOUDA BIO KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON SPAGHETTIS BOLOGNAISE COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT VANILLE BIO	SALAMI FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & SEMOULE TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE ICEBERG TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PETIT NOVA NATURE BIO POMME BIO
25/10/2021	26/10/2021	27/10/2021	28/10/2021	29/10/2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE POIRE AU SIROP	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VACHE QUI RIT TARTE D'UZEL AUX POMMES	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE CAMEMBERT KIWI	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM ROCHER COCO D'UZEL

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 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ BIO CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX POMMES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES CHOUROUTE DE LA MER MUNSTER POMME D'ALSACE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE HOKI SAUCE CITRON FRITES MIMOLETTE SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	19/10/2021	20/10/2021	21/10/2021	22/10/2021
BETTERAVES ROUGES POISSON A LA BORDELAISE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES GOUDA BIO KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES SPAGHETTIS COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT VANILLE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & SEMOULE TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE ICEBERG TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PETIT NOVA NATURE BIO POMME BIO
25/10/2021	26/10/2021	27/10/2021	28/10/2021	29/10/2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE POIRE AU SIROP	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE POIREAUX D'UZEL BRANDADE DE POISSON VACHE QUI RIT TARTE D'UZEL AUX POMMES	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE HOKI AUX OLIVES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT KIWI	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE EDAM ROCHER COCO D'UZEL

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.