

SEMAINES 45,46,47,48 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/11/2021	09/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU AU THYM MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE CANCOILLOTTE OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE CLÉMENTINE
15/11/2021	16/11/2021	17/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALAMI FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT OREILLONS D'ABRICOTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL TARTE D'UZEL AUX POIRES	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING PURÉE DE POTIRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE DONUT SUCRE	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
22/11/2021	23/11/2021	24/11/2021	25/11/2021	26/11/2021
SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES SAINT PAULIN BIO CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT BIO ANANAS AU SIROP	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
29/11/2021	30/11/2021	01/12/2021	02/12/2021	03/12/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE	OEUF MAYONNAISE PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME CHANTENEIGE BIO SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE BIO

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 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/11/2021	09/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
LENTILLES VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE CANCOILLOTTE OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE CLÉMENTINE
15/11/2021	16/11/2021	17/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE STEAK VÉGÉTAL AU JUS GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT OREILLONS D'ABRICOTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL OMELETTE ÉPINARDS EMMENTAL TARTE D'UZEL AUX POIRES	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE POTIRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE DONUT SUCRE	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
22/11/2021	23/11/2021	24/11/2021	25/11/2021	26/11/2021
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO MOULES MARINIÈRES FRITES SAINT PAULIN BIO CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT BIO ANANAS AU SIROP	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE GRATIN DE FRUITS DE MER CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
29/11/2021	30/11/2021	01/12/2021	02/12/2021	03/12/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE	OEUF MAYONNAISE CRÊPES AU FROMAGE LENTILLES A LA CRÈME CHANTENEIGE BIO SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE BIO

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.