

...

SEMAINES 37,38,39,40 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE COLIN A L'OSEILLE CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO TORTILLA OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE OMELETTE SAUCE MORNAY POMMES VAPEUR D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL PANNA COTTA DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON ÉPINARDS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON RAISIN
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
SALADE COLESLAW D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BANANE	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS SEMOULE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
SALADE GRECQUE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO CAKE D'UZEL AUX OLIVES PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
04/10/2021	05/10/2021	06/10/2021	07/10/2021	08/10/2021
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUF A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE OMELETTE A LA SAUCE TOMATE LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON POIRE

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 37,38,39,40 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE COLIN A L'OSEILLE CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PALETTE A LA DIABLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL PANNA COTTA DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON RAISIN
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BANANE	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
SALADE GRECQUE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICION SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
04/10/2021	05/10/2021	06/10/2021	07/10/2021	08/10/2021
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON POIRE

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.