

SEMAINES 21,22,23,24 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	26/05/2022	27/05/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO KIWI BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN TRIO DE LÉGUMES D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS MAMIROLLE ÉCLAIR VANILLE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES CANNELLONIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POIRE
30/05/2022	31/05/2022	01/06/2022	02/06/2022	03/06/2022
RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS COCOS AU JUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF MODE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE MADELEINE BIO	COEUR DE SCAROLE JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETES PETIT LOUIS POMME
06/06/2022	07/06/2022	08/06/2022	09/06/2022	10/06/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO RATATOUILLE BIO & GNOCCHIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022	16/06/2022	17/06/2022
SALADE DE HARICOTS VERTS SPAGHETTIS BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE PALETTE BRAISÉE POMMES NOISETTES COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL AU CITRON	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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.