

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 CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GRILLADE DE PORC AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL 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 SAINT PAULIN BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
10/01/2022	11/01/2022	12/01/2022	13/01/2022	14/01/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE 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 EDAM BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MORET BIO TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE GNOCCHIS MAMIROLLE KIWI
17/01/2022	18/01/2022	19/01/2022	20/01/2022	21/01/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG 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 COMTÉ BIO DE CLÉRON 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 MAMIROLLE CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE COLOMBO DE PORC RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO 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 YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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.