

SEMAINES 1,2,3,4 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/01/2023	03/01/2023	04/01/2023	05/01/2023	06/01/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ BIO AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT POIRE	SALAMI FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ SAINT PAULIN GALETTE DES ROIS D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
09/01/2023	10/01/2023	11/01/2023	12/01/2023	13/01/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS BIO 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 FRITES MAMIROLLE KIWI
16/01/2023	17/01/2023	18/01/2023	19/01/2023	20/01/2023
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 PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE CHINOISE NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE CHINOISERIE A LA POMME	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE
23/01/2023	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023	27/01/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MUNSTER 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 PETIT NOVA FRUIT BIO 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.