

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS A LA TOMATE COULOMMIERS KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL MINI BABYBEL BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL* RATATOUILLE BIO RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.