

SEMAINES 45,46,47,48 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/11/2022	08/11/2022	09/11/2022	10/11/2022	11/11/2022
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE BIO	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & SEMOULE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE CLÉMENTINE
14/11/2022	15/11/2022	16/11/2022	17/11/2022	18/11/2022
CHOU FLEUR BIO EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT BANANE	ACCRAIS DE MORUE & CITRON FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
21/11/2022	22/11/2022	23/11/2022	24/11/2022	25/11/2022
PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICION FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT BIO ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
28/11/2022	29/11/2022	30/11/2022	01/12/2022	02/12/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	OEUF MAYONNAISE PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME CHANTENEIGE BIO SALADE DE FRUITS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	CHOU FLEUR EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ DONUT SUCRE

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.