

SEMAINES 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023 SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	12/09/2023 TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	13/09/2023 SALADE PANACHÉE PALETTE A LA DIABLE TORSETTES BIO MAMIROLLE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	14/09/2023 MELON SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET MINI CABRETTE BIO FLAN PARISIEN D'UZEL	15/09/2023 SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
18/09/2023 SALADE COLESLAW D'UZEL ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	19/09/2023 BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	20/09/2023 CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PECHE AU COULIS	21/09/2023 SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	22/09/2023 TERRINE DE POISSONS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
25/09/2023 CRÊPE TOMATE MOZZARELLA ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE POMME ABRICOT	26/09/2023 SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	27/09/2023 SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	28/09/2023 PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICION SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE. MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	29/09/2023 COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
02/10/2023 CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	03/10/2023 MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	04/10/2023 SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	05/10/2023 SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON DONUT SUCRE	06/10/2023 CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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.