

...

SEMAINES 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PALETTE A LA DIABLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	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.