

...

SEMAINES 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT RONDELÉ BIO POMME GRANNY	SALADE ICEBERG LASAGNES DE BOEUF COEUR DE BLEU CRÈMEUX LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON MOQUECA D'UZEL MAMIROLLE COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS FRICADELLE & KETCHUP FRITES VACHE QUI RIT BIO RAISIN
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
BETTERAVES ROUGES BIO ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE GOUDA BIO KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	COEUR DE SCAROLE OMELETTE BIO SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME BIO
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS COMTÉ BIO DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS MINI CABRETTE BIO TARTE D'UZEL AUX POMMES	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ BANANE BIO
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT NOVA FRUIT BIO MADELEINE BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL CAMEMBERT PECHE AU COULIS	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM ROCHER COCO D'UZEL

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.