

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/02/2023	28/02/2023	01/03/2023	02/03/2023	03/03/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE ÉPINARDS CAMEMBERT BIO MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
06/03/2023	07/03/2023	08/03/2023	09/03/2023	10/03/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ TARTE FLAN D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
13/03/2023	14/03/2023	15/03/2023	16/03/2023	17/03/2023
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI BIO	CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	BETTERAVES ROUGES FILET DE HOKI SAUCE AURORA PENNES RIGATE BIO FRAIDOU FLAN NAPPÉ	SALADE COLESLAW D'UZEL RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL* FRITES LAIT FRAISE DE MAMIROLLE APPLE CAKE D'UZEL	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL OEUF A LA NEIGE
20/03/2023	21/03/2023	22/03/2023	23/03/2023	24/03/2023
CHOU FLEUR EN SALADE TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE AUX PATES BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT BIO CHOUQUETTES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL SAINT MORET BIO BANANE

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.