

...

SEMAINES 45,46,47,48 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/11/2021	09/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	BETTERAVES ROUGES
ROTI DE VEAU AU THYM	LASAGNES AUX LÉGUMES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POISSON A LA BORDELAISE	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE
MARMITE DE LÉGUMES		CAROTTES BIO PERSILLÉES	RATATOUILLE & SEMOULE	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CANCOILLOTTE	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE
ORANGE BIO	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE BIO	OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE
15/11/2021	16/11/2021	17/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	SALAMI	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	POULET ROTI AU JUS	SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING	TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA
GNOCCCHIS BIO	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	ÉPINARDS	PURÉE DE POTIRON	
COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	EMMENTAL	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	VACHE QUI RIT
POMME	OREILLONS D'ABRICOTS	TARTE D'UZEL AUX POIRES	DONUT SUCRE	CLÉMENTINE
22/11/2021	23/11/2021	24/11/2021	25/11/2021	26/11/2021
SALADE DE CERVELAS D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE PANACHÉE	FEUILLETÉ AU FROMAGE
FILET DE COLIN A L'ANETH	SAUTÉ DE POULET CHASSEUR	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS
PETITS POIS CAROTTES	FRITES	PENNES RIGATE BIO		CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
PRÉPAILLOU BIO	SAINT PAULIN BIO	CAMEMBERT BIO	FRAIDOU	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	ANANAS AU SIROP	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE
29/11/2021	30/11/2021	01/12/2021	02/12/2021	03/12/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	OEUF MAYONNAISE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE	PALETTE BRAISÉE	TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE	TORTIS SÉTOISE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
PURÉE BIO	LENTILLES A LA CRÈME	RIZ BIO		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	CARRÉ FRAIS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	CRÈME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINE	BANANE BIO

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.