

SEMAINES 5,6,7,8 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/01/2022	01/02/2022	02/02/2022	03/02/2022	04/02/2022
LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE DE PATES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN PETITS POIS BIO COMTÉ DE CLÉRON CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT FRAIDOU CLÉMENTINE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL NEMS AU POULET RIZ THAÏ YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A L'ANANAS CHINOISERIE A LA POMME	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO
07/02/2022	08/02/2022	09/02/2022	10/02/2022	11/02/2022
BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT BIO YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLADE DE PORC AUX HERBES PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	ROSETTE DE LYON & CORNICHON ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE SPAGHETTIS BOLOGNAISE COULOMMIERS KIWI BIO
14/02/2022	15/02/2022	16/02/2022	17/02/2022	18/02/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
21/02/2022	22/02/2022	23/02/2022	24/02/2022	25/02/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME FONDU CARRÉ POMME	SALADE MEXICAINE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	SALADE DE HARICOTS VERTS BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES GNOCCHIS RONDELÉ BIO COMPOTE DE PECHES	BETTERAVES ROUGES BIO POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL MINI BABYBEL BIO TARTE AUX POMMES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.