

...

SEMAINES 9,10,11,12 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/02/2022	01/03/2022	02/03/2022	03/03/2022	04/03/2022
CHOU BLANC 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 JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT BIO BUGNES DE CARNAVAL	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 POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
07/03/2022	08/03/2022	09/03/2022	10/03/2022	11/03/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE PURÉE BIO VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT ST VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SOUPE DE POTIRON LASAGNES DE BOEUF YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ TARTE FLAN D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
14/03/2022	15/03/2022	16/03/2022	17/03/2022	18/03/2022
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 AUREOLE PENNES RIGATE BIO FRAIDOU FLAN NAPPÉ	SALADE COLESLAW D'UZEL POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO COOKIE	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CANCOILLOTTE A L'AIL OEUF A LA NEIGE
21/03/2022	22/03/2022	23/03/2022	24/03/2022	25/03/2022
CHOU FLEUR EN SALADE GRATIN PAYSAN D'UZEL SAINT MORET BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE PATES D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS MINI BABYBEL BIO POMME BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT CHOUQUETTES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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.