



PRIMAIRE

Edité le 28/09/2022

à 09:57

...

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 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.

...

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