

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF MODE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE COLIN A LA CRÈME
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POLENTA AU LAIT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS A LA TOMATE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX OLIVES	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
GNOCCHIS		RIZ BIO		RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PECHES	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	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.

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE A LA PROVENÇALE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE AU CHOCOLAT	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS A LA TOMATE COULOMMIERS KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
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 STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE D'UZEL AU POULET MINI BABYBEL BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL* RATATOUILLE BIO 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.



SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le 30/12/202

à 07:33

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME, DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES POLENTA AU LAIT CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE A LA PROVENÇALE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE AU CHOCOLAT	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS A LA BASQUAISE PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE POISSON PANÉ CITRON HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GATEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COULOMMIERS KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE 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 PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN 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 QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA FRITES FRAIDOU ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	SALADE MIXTE LASAGNES AUX LÉGUMES PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE CRÊPES AU FROMAGE LÉGUMES POTÉE NATURE D'UZEL MINI BABYBEL BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO 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.