

SEMAINES 41,42,43,44 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL CRÈME DE ROQUEFORT KIWI	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP A L'AIL FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE ICEBERG CURRYWURST FRITES COEUR DE BLEU CRÉMEUX COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUMON SAUCE AGRUMES PURÉE DE POTIRON MIMOLETTE ORANGE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES
16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
BETTERAVES ROUGES BIO ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE GOUDA BIO ORANGE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COULOMMIERS POMME PATISSIÈRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE OMELETTE BIO SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME BIO
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023
ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE POULET AU LAIT DE COCO RIZ PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	PANACHÉ DE CHOUX 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 BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ BANANE BIO
30/10/2023	31/10/2023	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE Gnocchis BIO D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS CAMEMBERT ÉCLAIR VANILLE	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM PANNA COTTA DE MAMIROLLE

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 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL CRÈME DE ROQUEFORT KIWI	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP A L'AIL FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES COEUR DE BLEU CRÉMEUX COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUMON SAUCE AGRUMES PURÉE DE POTIRON MIMOLETTE ORANGE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES
16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
BETTERAVES ROUGES BIO POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS COCOS A LA TOMATE GOUDA BIO ORANGE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COULOMMIERS POMME PATISSIÈRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE OMELETTE BIO SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME BIO
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023
MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE FILET DE POULET AU LAIT DE COCO RIZ PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS COMTÉ BIO DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS MINI CABRETTE BIO BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ BANANE BIO
30/10/2023	31/10/2023	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS CAMEMBERT ÉCLAIR VANILLE	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM PANNA COTTA DE MAMIROLLE

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 approuvée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

SEMAINES 41,42,43,44 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN
CRÊPES AU FROMAGE	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL	OMELETTE	SAUMON SAUCE AGRUMES	HARICOTS COCOS A LA TOMATE
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT	FRITES	PURÉE DE POTIRON	SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
CRÈME DE ROQUEFORT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	FROMAGE BLANC VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES
16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
POISSON A LA BORDELAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	FEUILLETÉS AU FROMAGE	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	DÉLICE EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
ORANGE BIO	POMME PATISSIÈRE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	POMME BIO
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023
MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
LENTILLES	OEUFS DURS BÉCHAMEL	CROUSTI DE POISSON	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE HOKI AUX OLIVES
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE	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	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	ORANGE	BANANE BIO
30/10/2023	31/10/2023	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SOUPE DE POTIRON	SALADE COLESLAW D'UZEL
OMELETTE AU FROMAGE	HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE	POISSON PANÉ CITRON	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS		CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	EDAM
MADELEINE BIO	CLÉMENTINE	ÉCLAIR VANILLE	KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE

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.