

SEMAINES 45,46,47,48 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/11/2023	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023	10/11/2023
LENTILLES EN SALADE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE LASAGNES DE BOEUF TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ CLÉMENTINE	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE KIWI
13/11/2023	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023	17/11/2023
CHOU FLEUR BIO EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS FONDU CROCLAIT PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL BANANE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL COEUR DE BLEU CRÉMEUX BUGNES DE LYON	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
20/11/2023	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023	24/11/2023
PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
27/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023	01/12/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ BIO DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	OEUF MAYONNAISE TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ DONUT SUCRE

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 45,46,47,48 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/11/2023	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023	10/11/2023
LENTILLES EN SALADE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE LASAGNES DE BOEUF TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ CLÉMENTINE	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE KIWI
13/11/2023	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023	17/11/2023
CHOU FLEUR BIO EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS FONDU CROCLAIT PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL BANANE BIO	OEUF VINAIGRETTE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL COEUR DE BLEU CRÉMEUX BUGNES DE LYON	SALADE ICEBERG RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
20/11/2023	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023	24/11/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
27/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023	01/12/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ BIO DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	OEUF MAYONNAISE TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ DONUT SUCRE

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 45,46,47,48 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/11/2023	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023	10/11/2023
LENTILLES EN SALADE CAKE D'UZEL AUX OLIVES MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ CLÉMENTINE	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE KIWI
13/11/2023	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023	17/11/2023
CHOU FLEUR BIO EN SALADE HARICOTS COCOS A LA TOMATE GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS FONDU CROCLAIT PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE ÉPINARDS EMMENTAL BANANE BIO	OEUF VINAIGRETTE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA POMMES VAPEUR D'UZEL COEUR DE BLEU CRÉMEUX BUGNES DE LYON	SALADE ICEBERG RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
20/11/2023	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023	24/11/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL GRATIN DE FRUITS DE MER CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
27/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023	01/12/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ BIO DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	OEUF MAYONNAISE CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ DONUT SUCRE

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.