

SEMAINES 1,2,3,4 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2024	02/01/2024	03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024
BONNE ANNÉE	BETTERAVES ROUGES OMELETTE A LA PROVENÇALE GNOCCHIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO SAINT PAULIN CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE COQUILLETES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
08/01/2024	09/01/2024	10/01/2024	11/01/2024	12/01/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MORET BIO GALETTE DES ROIS D'UZEL	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS FRITES MAMIROLLE KIWI
15/01/2024	16/01/2024	17/01/2024	18/01/2024	19/01/2024
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES OEUF A LA NEIGE	SALADE ICEBERG ASSIETTE SANS PORC DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL SALADE DE FRUITS & CHOCOLAT SUISSE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE
22/01/2024	23/01/2024	24/01/2024	25/01/2024	26/01/2024
BETTERAVES ROUGES BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MUNSTER CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS BLANCS GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO 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.

...

SEMAINES 1,2,3,4 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2024	02/01/2024	03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024
BONNE ANNÉE	BETTERAVES ROUGES GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO SAINT PAULIN CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE COQUILLETES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
08/01/2024	09/01/2024	10/01/2024	11/01/2024	12/01/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MORET BIO GALETTE DES ROIS D'UZEL	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS FRITES MAMIROLLE KIWI
15/01/2024	16/01/2024	17/01/2024	18/01/2024	19/01/2024
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES OEUF A LA NEIGE	SALADE ICEBERG ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL SALADE DE FRUITS & CHOCOLAT SUISSE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE
22/01/2024	23/01/2024	24/01/2024	25/01/2024	26/01/2024
BETTERAVES ROUGES BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MUNSTER CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE COLOMBO DE PORC RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS BLANCS GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO 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.

...

SEMAINES 1,2,3,4 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2024	02/01/2024	03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024
BONNE ANNÉE	BETTERAVES ROUGES OMELETTE A LA PROVENÇALE GNOCCHIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL TORTILLA OIGNONS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO SAINT PAULIN CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE COQUILLETES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
08/01/2024	09/01/2024	10/01/2024	11/01/2024	12/01/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO CAKE D'UZEL AUX OLIVES PETITS POIS EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE OMELETTE SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MORET BIO GALETTE DES ROIS D'UZEL	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE FRITES MAMIROLLE KIWI
15/01/2024	16/01/2024	17/01/2024	18/01/2024	19/01/2024
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES OEUF A LA NEIGE	SALADE ICEBERG OEUFS VINAIGRETTE RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL SALADE DE FRUITS & CHOCOLAT SUISSÉ	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE
22/01/2024	23/01/2024	24/01/2024	25/01/2024	26/01/2024
BETTERAVES ROUGES BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MUNSTER CLÉMENTINE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS BLANCS CRÊPES TOMATE MOZZARELLA CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE 1 PETIT NOVA FRUIT BIO BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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.