

...

SEMAINES 5,6,7,8 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
SALADE DE PATES D'UZEL GRILLADE DE PORC AUX HERBES PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BÉCHAMEL COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ KIWI	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÊPE AU CHOCOLAT
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE BIO CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	JAMBON BLANC & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	SALADE CHINOISE NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS CHINOISERIE A LA POMME
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO BUGNES DE CARNAVAL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MINI CABRETTE POMME	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CHOU FLEUR EN SALADE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS FRAIDOU ORANGE
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO VACHE QUI RIT BIO POMME	SALADE MIXTE HACHIS PARMENTIER D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL MINI BABYBEL BIO GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL* RATATOUILLE NIÇOISE 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.

...

SEMAINES 5,6,7,8 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
SALADE DE PATES D'UZEL OEUFS DURS BÉCHAMEL PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BÉCHAMEL COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ KIWI	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÊPE AU CHOCOLAT
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
BETTERAVES ROUGES SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE BIO CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	JAMBON DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	SALADE CHINOISE NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS CHINOISERIE A LA POMME
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO BUGNES DE CARNAVAL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MINI CABRETTE POMME	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CHOU FLEUR EN SALADE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS FRAIDOU ORANGE
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO VACHE QUI RIT BIO POMME	SALADE MIXTE HACHIS PARMENTIER D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL MINI BABYBEL BIO GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL* RATATOUILLE NIÇOISE 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.

...

SEMAINES 5,6,7,8 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
SALADE DE PATES D'UZEL OEUFS DURS BÉCHAMEL PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BÉCHAMEL COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE GNOCCHIS CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE POIS CHICHES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ KIWI	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÊPE AU CHOCOLAT
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
BETTERAVES ROUGES OMELETTE PURÉE BIO CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	SALADE CHINOISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS CHINOISERIE A LA POMME
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI POCHÉ ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO BUGNES DE CARNAVAL	COEUR DE SCAROLE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MINI CABRETTE POMME	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CHOU FLEUR EN SALADE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS FRAIDOU ORANGE
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO VACHE QUI RIT BIO POMME	SALADE MIXTE PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES PURÉE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE CAKE D'UZEL AUX OLIVES CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE MINI BABYBEL BIO GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE 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.