

...

SEMAINES 41,42,43,44 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES FONDU CROCLAIT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDA DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX POMMES
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024
BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES CAROTTES BIO PERSILLÉES SAINT PAULIN BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RONDELÉ AUX NOIX KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES CROQ EMMENTAL PRUNES	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME PURÉE DE CÉLERI CRÈME DE ROQUEFORT GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE PURÉE POMME COING
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE CITRON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	SALADE COLESLAW D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORA JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	COEUR DE SCAROLE BOEUF BOURGUIGNON* POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ANANAS AU SIROP
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY PETIT LOUIS BANANE	SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS DÉLICE EMMENTAL COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES FONDU CROCLAIT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX POMMES
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024
BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES CAROTTES BIO PERSILLÉES SAINT PAULIN BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RONDELÉ AUX NOIX KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES CROQ EMMENTAL PRUNES	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME PURÉE DE CÉLERI CRÈME DE ROQUEFORT GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE PURÉE POMME COING
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE CITRON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	SALADE COLESLAW D'UZEL QUENELLES SAUCE AUREOLE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	COEUR DE SCAROLE OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ANANAS AU SIROP
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY PETIT LOUIS BANANE	SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS DÉLICE EMMENTAL COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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.