

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE COLESRAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ MADELEINE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOEUF BOURGUIGNON* TORSETTES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE TARTE D'UZEL AUX POMMES
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO 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 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ MADELEINE BIO	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE TARTE D'UZEL AUX POMMES
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUCISSES DE DINDE AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO 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.