

...

SEMAINES 49,50,51,52 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/12/2024	03/12/2024	04/12/2024	05/12/2024	06/12/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CHANTENEIGE BIO GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT BIO PORTION COMPOTE POMME PECHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDA DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS* RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
09/12/2024	10/12/2024	11/12/2024	12/12/2024	13/12/2024
CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES MINI CABRETTE CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
16/12/2024	17/12/2024	18/12/2024	19/12/2024	20/12/2024
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE BIO PETITS BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME BIO	MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICION SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS SPAETZLE SAINT VERNIER DE CLÉRON BUCHE D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PÈRES NOËL	COEUR DE SCAROLE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO MAMIROLLE BANANE
23/12/2024	24/12/2024	25/12/2024	26/12/2024	27/12/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT AROMATISÉ ORANGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT POMME	JOYEUX NOEL	POTAGE PAYSAN STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES EN BATONNETS COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO

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 49,50,51,52 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/12/2024	03/12/2024	04/12/2024	05/12/2024	06/12/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CHANTENEIGE BIO GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT BIO PORTION COMPOTE POMME PECHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS* RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
09/12/2024	10/12/2024	11/12/2024	12/12/2024	13/12/2024
CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES MINI CABRETTE CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
16/12/2024	17/12/2024	18/12/2024	19/12/2024	20/12/2024
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE BIO PETITS BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME BIO	MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICHON SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS SPAETZLE SAINT VERNIER DE CLÉRON BUCHE D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PÈRES NOËL	COEUR DE SCAROLE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO MAMIROLLE BANANE
23/12/2024	24/12/2024	25/12/2024	26/12/2024	27/12/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT AROMATISÉ ORANGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT POMME	JOYEUX NOEL	POTAGE PAYSAN STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES EN BATONNETS COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO

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.