



les échos D'UZEL



La Semaine du goût ! Un partage depuis 1990...

C'est l'évènement référent de la transmission et de l'éducation au goût pour le plus grand nombre. Depuis 1990, partout en France elle promeut la culture des patrimoines culinaires et le bien manger, et permet aux professionnels du goût d'organiser des actions autour de l'alimentation et de l'importance du choix des produits que nous mangeons

Chaque jour de la semaine, le menu* comprendra 1, 2 ou 3 composants peu ou pas proposés habituellement, en lien avec un thème spécifique

Lundi 14 octobre menu « 100% BIO »

Betteraves rouges BIO, Omelette BIO - Sauce Crème aux Herbes,
Carottes BIO persillées, Saint Paulin BIO, Crème Dessert Chocolat BIO

Mardi 15 octobre menu « sucré/salé »

avec deux nouvelles recettes élaborées pour l'occasion par nos cuisiniers :

Taboulé D'UZEL aux raisins, Escalope de Volaille au Miel,
Petits Pois à l'Echalote & Persil, Rondelé aux Noix, Kiwi

Mercredi 16 octobre menu « croquant »

Carottes râpées D'UZEL au Citron, Crousti de Poisson,
Blé aux petits Légumes, Croq Emmental, Prunes

Jeudi 17 octobre menu « épice & goût »

Chou blanc D'UZEL au Cumin, Sauté de Poulet – Sauce suprême,
Purée de Céleri, Crème de Roquefort
et

pour finir sur une note originale, une nouvelle recette élaborée par notre atelier pâtisserie

un Gâteau d'Anniversaire D'UZEL au Potiron

Vendredi 18 octobre menu « végétarien »

avec une nouvelle recette & la découverte d'une nouvelle saveur :

Salade aux Légumes D'UZEL – Sauce vierge, Gratin de Gnocchis à la Tomate,
Yaourt de Mamirolle à l'Orange, Purée Pomme Coing

Bon Appétit !

*validé par notre Diététicienne Nutritionniste