

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
28/02/2022	01/03/2022	02/03/2022	03/03/2022	04/03/2022	05/03/2022	06/03/2022
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	COEUR DE SCAROLE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	POISSON A LA BORDELAISE	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	BAECKEOFFE D'UZEL
POMMES PERSILLÉES BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	BROCOLIS		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	
COMTÉ BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE BIO	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	SAINTE PAULINE
COMPOTE DE POMMES	BUGNES DE CARNAVAL	BANANE BIO	ORANGE BIO	KIWI	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS	BAVAROIS D'UZEL A L'ABRICOT
07/03/2022	08/03/2022	09/03/2022	10/03/2022	11/03/2022	12/03/2022	13/03/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE OLIVIER BIO	SALADE MIXTE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	SALADE GRECQUE D'UZEL	MOUSSE DE CANARD
FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	LASAGNES DE BOEUF	CORDON BLEU DE DINDE	ESCALOPE A LA CRÈME	TÊTE DE VEAU* LÉGUMES & SAUCE GRIBICHE D'UZEL
PURÉE BIO	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ		CAROTTES BIO PERSILLÉES	FUSILLI	
VACHE QUI RIT BIO	ST VERNIER DE CLÉRON	EMMENTAL	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	EDAM BIO	MIMOLETTE	BLEU
CLÉMENTINES	YAOURT AUX FRUITS	POIRE	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE BIO	POMME	CARRÉ CHOCOLATIER
14/03/2022	15/03/2022	16/03/2022	17/03/2022	18/03/2022	19/03/2022	20/03/2022
LENTILLES EN SALADE	CRÊPES AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE	POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	POULET ROTI AU PAPRIKA
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	PENNES RIGATE BIO			RIZ AUX OIGNONS	ROESTIS DE POMMES DE TERRE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	FRAIDOU		CANCOILLOTTE A L'AIL	CAMEMBERT	CRÈME DE BREBIS
KIWI BIO	POMME	FLAN NAPPÉ	COOKIE	OEUF A LA NEIGE	BANANE	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
21/03/2022	22/03/2022	23/03/2022	24/03/2022	25/03/2022	26/03/2022	27/03/2022
CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE MUSEAU	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
GRATIN PAYSAN D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	CROUSTI DE POISSON	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE
	CAROTTES BIO A LA CRÈME	ÉPINARDS	RATATOUILLE NIÇOISE		GNOCCHIS	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL

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 9,10,11,12 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SAINT MORET BIO	COMTÉ DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SAINT PAULIN	BUCHETTE 1/2 CHEVRE
COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÈME CARAMEL D'UZEL	POMME BIO	CHOUQUETTES	BANANE	ORANGE	MOKA D'UZEL

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.