

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
JAMBON BLANC FROID	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	FILET DE POULET	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES
RIZ BIO	CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL	COTES DE BETTES PROVENÇALES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES
COMPOTE DE PECHES	POMME D'ALSACE	BANANE BIO	KIWI	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	19/10/2021	20/10/2021	21/10/2021	22/10/2021
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC AU JUS	JAMBON BRAISÉ AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SPAGHETTIS	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE & SEMOULE	CAROTTES VICHY D'UZEL
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	RAISIN	BANANE	POMME BIO
25/10/2021	26/10/2021	27/10/2021	28/10/2021	29/10/2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU	JAMBON BRAISÉ AU JUS	FILET DE POULET	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
POIRE AU SIROP	POMME	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	JAMBON BLANC & CORNICHON	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	LENTILLES AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	RAVIOLIS A LA TOMATE	FILET DE POULET
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL		CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE
POMME	CLÉMENTINE	PECHE AU COULIS	KIWI	BANANE

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ BIO GATEAU D'UZEL AUX POMMES	CHOUROUTE DE LA MER MUNSTER POMME D'ALSACE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS LASAGNES AUX LÉGUMES BANANE BIO	OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE HOKI SAUCE CITRON FRITES SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	19/10/2021	20/10/2021	21/10/2021	22/10/2021
POISSON A LA BORDELAISE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES GOUDA BIO KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES SPAGHETTIS COMPOTE DE POMMES BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT VANILLE BIO	FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & SEMOULE TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PETIT NOVA NATURE BIO POMME BIO
25/10/2021	26/10/2021	27/10/2021	28/10/2021	29/10/2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES RIZ AUX PETITS LÉGUMES POIRE AU SIROP	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE POIREAUX D'UZEL BRANDADE DE POISSON TARTE D'UZEL AUX POMMES	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE HOKI AUX OLIVES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL BANANE
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT CLÉMENTINE	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO KIWI	PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE EDAM ROCHER COCO D'UZEL

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ BIO GATEAU D'UZEL AUX POMMES	CHOUROUTE GARNIE MUNSTER POMME D'ALSACE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS LASAGNES AUX LÉGUMES BANANE BIO	POULET A LA CANCOILLOTTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FRICADELLE & KETCHUP FRITES SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	19/10/2021	20/10/2021	21/10/2021	22/10/2021
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES GOUDA BIO KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON SPAGHETTIS BOLOGNAISE COMPOTE DE POMMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT VANILLE BIO	FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & SEMOULE TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PETIT NOVA NATURE BIO POMME BIO
25/10/2021	26/10/2021	27/10/2021	28/10/2021	29/10/2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES POIRE AU SIROP	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TARTE D'UZEL AUX POMMES	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL BANANE
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT CLÉMENTINE	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE KIWI	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM ROCHER COCO 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.