

...

SEMAINES 45,46,47,48 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2020	03/11/2020	04/11/2020	05/11/2020	06/11/2020
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN HARICOTS VERTS PERSILLÉS KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS GNOCCHIS CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL ROTI DE DINDE AU JUS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PECHE AU COULIS	SALADE MIXTE RAVIOLIS A LA TOMATE PRUNES	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET LÉGUMES DU GRATIN A L'ANCIENNE BANANE
09/11/2020	10/11/2020	11/11/2020	12/11/2020	13/11/2020
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS MARMITE DE LÉGUMES ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ AU JUS PATES AUX 3 COULEURS COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BANANE	COEUR DE SCAROLE JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID POMMES VAPEUR D'UZEL CLÉMENTINE	SALADE TEXAS BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE RATATOUILLE & SEMOULE COMPOTE DE PECHES
16/11/2020	17/11/2020	18/11/2020	19/11/2020	20/11/2020
TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE POULET ROTI AU JUS TORTIS ORANGE	KRAUTSALAT GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES FRITTEN KIWI	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL POT AU FEU D'UZEL* CLÉMENTINE
23/11/2020	24/11/2020	25/11/2020	26/11/2020	27/11/2020
SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON BLANC FROID PETITS POIS CAROTTES COMPOTE DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR POMMES VAPEUR D'UZEL CLÉMENTINE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE STEAK HACHÉ AU JUS PENNES RIGATE ANANAS AU SIROP	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS GRILLADE DE PORC AUX HERBES CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée en 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 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2020	03/11/2020	04/11/2020	05/11/2020	06/11/2020
CRÊPE AU FROMAGE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE HARICOTS VERTS PERSILLÉS KIWI	OMELETTE A LA PROVENÇALE GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PECHE AU COULIS	LENTILLES COQUILLETES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE LÉGUMES DU GRATIN A L'ANCIENNE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
09/11/2020	10/11/2020	11/11/2020	12/11/2020	13/11/2020
LENTILLES VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS MARMITE DE LÉGUMES ORANGE	LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE STEAK VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE OEUF A LA NEIGE
16/11/2020	17/11/2020	18/11/2020	19/11/2020	20/11/2020
OMELETTE SAUCE TOMATE PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES COCKTAIL DE FRUITS	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	KRAUTSALAT OEUFS A LA BASQUAISE FRITTEN PFLAUMENKUCHEN	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA CLÉMENTINE
23/11/2020	24/11/2020	25/11/2020	26/11/2020	27/11/2020
FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN POMMES VAPEUR D'UZEL CLÉMENTINE	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE GRATIN DE FRUITS DE MER CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE

Nos menus sont validés par notre diéticienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée en 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 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2020	03/11/2020	04/11/2020	05/11/2020	06/11/2020
CRÊPE AU FROMAGE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE HARICOTS VERTS PERSILLÉS KIWI	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PECHE AU COULIS	RAVIOLIS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
09/11/2020	10/11/2020	11/11/2020	12/11/2020	13/11/2020
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE MARMITE DE LÉGUMES ORANGE	LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BANANE	RACLETTE : ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE OEUF A LA NEIGE
16/11/2020	17/11/2020	18/11/2020	19/11/2020	20/11/2020
STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALAMI FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES COCKTAIL DE FRUITS	POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	KRAUTSALAT CURRYWURST FRITTEN PFLAUMENKUCHEN	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA CLÉMENTINE
23/11/2020	24/11/2020	25/11/2020	26/11/2020	27/11/2020
FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR POMMES VAPEUR D'UZEL CLÉMENTINE	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE GRILLADE DE PORC AUX HERBES CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE

Nos menus sont validés par notre diéticienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée en 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.