

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/03/2021	02/03/2021	03/03/2021	04/03/2021	05/03/2021
1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ BIO COMPOTE DE POMMES	SALADE MIXTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POIRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SANS FROMAGE SAUCE VÉGÉTARIENNE ORANGE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL BAECKEOFFE D'UZEL KIWI
08/03/2021	09/03/2021	10/03/2021	11/03/2021	12/03/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CLÉMENTINE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POIS CHICHE A LA PROVENÇALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ POIRE	SALADE MIXTE CHOU FARCI JUS DE VIANDE FUSILLI COCKTAIL DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BANANE
15/03/2021	16/03/2021	17/03/2021	18/03/2021	19/03/2021
LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE POMME BANANE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE PORC DE LONGEVILLE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE FRITES CRUMBLE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE FILET DE POULET GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES POIRE
22/03/2021	23/03/2021	24/03/2021	25/03/2021	26/03/2021
CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE FILET DE POULET CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CLÉMENTINE	SALADE DE PATES D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES SEMOULE POMME	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE RATATOUILLE & RIZ KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TOMATE FARCIE COURGETTES BANANE

Nos menus sont validés par notre diéticienne 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 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/03/2021	02/03/2021	03/03/2021	04/03/2021	05/03/2021
OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	TARTE D'UZEL AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE CROUSTI DE POISSON BROCOLIS BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE ORANGE	POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE KIWI
08/03/2021	09/03/2021	10/03/2021	11/03/2021	12/03/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE PURÉE CLÉMENTINE	POIS CHICHE A LA PROVENÇALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES ST VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CHOU FLEUR PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SOUPE DE POTIRON LASAGNES AUX LÉGUMES COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR, CRÈME DE MOULES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BANANE
15/03/2021	16/03/2021	17/03/2021	18/03/2021	19/03/2021
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS PETITS BEURRE	STEAK VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE FLAN NAPPÉ	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CRUMBLE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL
22/03/2021	23/03/2021	24/03/2021	25/03/2021	26/03/2021
GRATIN PAYSAN D'UZEL AUX OEUFS VACHE QUI RIT COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE PAUPIETTE DU PECHEUR, CRÈME DE MOULES CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE PATES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE ÉPINARDS POMME	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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 9, 10, 11, 12 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/03/2021	02/03/2021	03/03/2021	04/03/2021	05/03/2021
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE RIZ BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE ORANGE	POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE KIWI
08/03/2021	09/03/2021	10/03/2021	11/03/2021	12/03/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE PURÉE CLÉMENTINE	POIS CHICHE A LA PROVENÇALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES ST VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SOUPE DE POTIRON LASAGNES DE BOEUF COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BANANE
15/03/2021	16/03/2021	17/03/2021	18/03/2021	19/03/2021
SAUTÉ DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS PETITS BEURRE	ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE FLAN NAPPÉ	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CRUMBLE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL
22/03/2021	23/03/2021	24/03/2021	25/03/2021	26/03/2021
GRATIN PAYSAN D'UZEL VACHE QUI RIT COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE FILET DE POULET CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE PATES D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS POMME	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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.