

...

SEMAINES 17,18,19,20 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/04/2021	27/04/2021	28/04/2021	29/04/2021	30/04/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ROTI DE PORC DE LONGEVILLE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE POMME	BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE BANANE	SALADE MIXTE GRILLADE DE PORC AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE DE FRUITS	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES FILET DE POULET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POIRE
03/05/2021	04/05/2021	05/05/2021	06/05/2021	07/05/2021
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON BRAISÉ AU JUS BROCOLIS ORANGE	RADIS ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE DE PECHES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE RAVIOLIS A LA TOMATE SALADE DE FRUITS	SALADE DE PATES D'UZEL BOULETTES DE BOEUF AU JUS FLAGEOLETS PERSILLÉS BANANE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP POIRE
10/05/2021	11/05/2021	12/05/2021	13/05/2021	14/05/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS COQUILLETES BIO COMPOTE DE POMMES	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS SOUPE DE FRUITS ROUGES AUX CASSIS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL POMME	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE POULET AU JUS TRIO DE LÉGUMES D'UZEL KIWI	TABOULÉ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE
17/05/2021	18/05/2021	19/05/2021	20/05/2021	21/05/2021
SALADE DE PATES D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POIRE AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS ROTI DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL KIWI	SALADE PANACHÉE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE GOULASH PATES AUX 3 COULEURS POMME

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 17,18,19,20 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/04/2021	27/04/2021	28/04/2021	29/04/2021	30/04/2021
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE PRÉPAILLOU BIO POMME	FILET DE COLIN A L'ANETH POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BANANE	SALADE MIXTE LASAGNES AUX LÉGUMES GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL YAOURT NATURE SUCRÉ
03/05/2021	04/05/2021	05/05/2021	06/05/2021	07/05/2021
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE TARTE D'UZEL AU FROMAGE BROCOLIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	RADIS BEURRE OEUFS FLORENTINE TARTE D'UZEL AUX POMMES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO MAMIROLLE BANANE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR CROUSTI DE POISSON FRITES & KETCHUP MOUSSE CHOCOLAT
10/05/2021	11/05/2021	12/05/2021	13/05/2021	14/05/2021
COQUILLETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA PETIT LOUIS COMPOTE DE POMMES	LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FLAN NAPPÉ	POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS POMME	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN TRIO DE LÉGUMES D'UZEL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE
17/05/2021	18/05/2021	19/05/2021	20/05/2021	21/05/2021
SALADE DE PATES D'UZEL CROUSTI DE POISSON PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POIRE AU SIROP	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE TOMATES GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS KIWI	CRÊPES AU FROMAGE PURÉE CRÈME DE BREBIS CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CARDINAL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POMME

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 17,18,19,20 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/04/2021	27/04/2021	28/04/2021	29/04/2021	30/04/2021
ROTI DE PORC DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE PRÉPAILLOU BIO POMME	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BANANE	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL CANTAL YAOURT NATURE SUCRÉ
03/05/2021	04/05/2021	05/05/2021	06/05/2021	07/05/2021
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	RADIS BEURRE OEUFS FLORENTINE TARTE D'UZEL AUX POMMES	RAVIOLIS EN GRATIN VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO MAMIROLLE BANANE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP MOUSSE CHOCOLAT
10/05/2021	11/05/2021	12/05/2021	13/05/2021	14/05/2021
COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA PETIT LOUIS COMPOTE DE POMMES	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FLAN NAPPÉ	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS POMME	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP TRIO DE LÉGUMES D'UZEL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE
17/05/2021	18/05/2021	19/05/2021	20/05/2021	21/05/2021
SALADE DE PATES D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POIRE AU SIROP	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE TOMATES GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL KIWI	PARMENTIER DE CANARD CRÈME DE BREBIS CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CARDINAL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POMME

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.