

...

SEMAINES 45,46,47,48 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/11/2021	09/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU AU THYM MARMITE DE LÉGUMES ORANGE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO STEAK HACHÉ AU JUS PATES AUX 3 COULEURS COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE BIO	SALADE TEXAS JAMBON BLANC FROID RATATOUILLE & SEMOULE COCKTAIL DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PETITS POIS CAROTTES CLÉMENTINE
15/11/2021	16/11/2021	17/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
CHOU FLEUR BIO EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES OREILLONS D'ABRICOTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL POULET ROTI AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL ORANGE	TABOULÉ D'UZEL SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING HARICOTS COCOS AU JUS KIWI	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE STEAK HACHÉ AU JUS TORSETTES BIO CLÉMENTINE
22/11/2021	23/11/2021	24/11/2021	25/11/2021	26/11/2021
SALADE DE CERVELAS D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS CAROTTES COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES CLÉMENTINE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE JAMBON BLANC FROID PENNES RIGATE BIO ANANAS AU SIROP	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL POIRE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ BANANE
29/11/2021	30/11/2021	01/12/2021	02/12/2021	03/12/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS POIRE	SALADE MEXICAINE PALETTE BRAISÉE CHOUX DE BRUXELLES SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BIO ORANGE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BANANE BIO

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 45,46,47,48 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
08/11/2021	09/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
LENTILLES VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS MARMITE DE LÉGUMES ORANGE BIO	LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE OEUF A LA NEIGE	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE CLÉMENTINE
15/11/2021	16/11/2021	17/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
STEAK VÉGÉTAL AU JUS GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT OREILLONS D'ABRICOTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL OMELETTE ÉPINARDS TARTE D'UZEL AUX POIRES	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE POTIRON DONUT SUCRE	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA CLÉMENTINE
22/11/2021	23/11/2021	24/11/2021	25/11/2021	26/11/2021
FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO MOULES MARINIÈRES FRITES CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE BIO 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 BIO PERSILLÉ BANANE
29/11/2021	30/11/2021	01/12/2021	02/12/2021	03/12/2021
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE	CRÊPES AU FROMAGE LENTILLES A LA CRÈME CHANTENEIGE BIO SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS RIZ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL CLÉMENTINE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE BIO

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 45,46,47,48 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/11/2021	09/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU AU THYM MARMITE DE LÉGUMES ORANGE BIO	LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE OEUF A LA NEIGE	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE CLÉMENTINE
15/11/2021	16/11/2021	17/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT OREILLONS D'ABRICOTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS TARTE D'UZEL AUX POIRES	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING PURÉE DE POTIRON DONUT SUCRE	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA CLÉMENTINE
22/11/2021	23/11/2021	24/11/2021	25/11/2021	26/11/2021
FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE BIO ANANAS AU SIROP	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ BANANE
29/11/2021	30/11/2021	01/12/2021	02/12/2021	03/12/2021
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE	PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME CHANTENEIGE BIO SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL CLÉMENTINE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE BIO

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.