

...

SEMAINES 5,6,7,8 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/01/2020	28/01/2020	29/01/2020	30/01/2020	31/01/2020
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL MAMIROLLE POMME	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL CAMEMBERT CLÉMENTINE	SALADE OLIVIER D'UZEL COLOMBO DE PORC HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE PENNES RIGATE SAINT PAULIN GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
03/02/2020	04/02/2020	05/02/2020	06/02/2020	07/02/2020
LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME HARICOTS VERTS PERSILLÉS GOUDA BIO CLÉMENTINE	SALADE DE PATES D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FONDU CROC'LAIT COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT ROITELET POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL CHOUROUTE GARNIE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE PURÉE DE CAROTTES CANCOILLOTTE COCKTAIL DE FRUITS
10/02/2020	11/02/2020	12/02/2020	13/02/2020	14/02/2020
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BLANQUETTE DE DINDE RIZ CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS TOMME BIO DE CLÉRON BANANE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON GRILLADE DE PORC AUX HERBES PURÉE RACLETTE DE CLÉRON POIRE AU SIROP	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE ROCHER COCO D'UZEL	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL COULOMMIERS KIWI
17/02/2020	18/02/2020	19/02/2020	20/02/2020	21/02/2020
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS FROMAGE BLANC VANILLE PETITS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE CANCOILLOTTE A L'AIL POIRE	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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.