

...

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 CAMEMBERT KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE A LA PROVENÇALE GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SALADE MIXTE 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 EDAM LIÉGEAIS AU CHOCOLAT
09/11/2020	10/11/2020	11/11/2020	12/11/2020	13/11/2020
LENTILLES VINAIGRETTE TORTILLA OIGNONS MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE STEAK VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE	COEUR DE SCAROLE TERRINE AUX 3 LÉGUMES RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE CANCOILLOTTE OEUF A LA NEIGE
16/11/2020	17/11/2020	18/11/2020	19/11/2020	20/11/2020
TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR OMELETTE SAUCE TOMATE PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROC'LAIT COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	KRAUTSALAT OEUFS A LA BASQUAISE FRITTEN JOGHURT PFLAUMENKUCHEN	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
23/11/2020	24/11/2020	25/11/2020	26/11/2020	27/11/2020
SALADE DE HARICOTS VERTS 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 SAINT PAULIN CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	SALADE PANACHÉE 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 YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE

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.