

...

SEMAINES 1,2,3,4 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/01/2021	05/01/2021	06/01/2021	07/01/2021	08/01/2021
PANACHÉ DE CRUDITÉS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN PURÉE DE POTIRON CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL TORTILLA OIGNONS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES MAMIROLLE POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ SAINT PAULIN BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA FONDU CARRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL
11/01/2021	12/01/2021	13/01/2021	14/01/2021	15/01/2021
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL POIS CHICHES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO MADELEINE	FEUILLETÉ AU FROMAGE OEUFS DURS BÉCHAMEL BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL EDAM BANANE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT LOUIS FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE GNOCCHIS COULOMMIERS KIWI
18/01/2021	19/01/2021	20/01/2021	21/01/2021	22/01/2021
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE PANNA COTTA DE MAMIROLLE SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	SALADE DE PATES D'UZEL CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON POIRE
25/01/2021	26/01/2021	27/01/2021	28/01/2021	29/01/2021
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES D'UZEL MAMIROLLE POMME	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL CAMEMBERT CLÉMENTINE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE OMELETTE A LA SAUCE TOMATE RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS SAINT PAULIN GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER D'UZEL OEUFS A LA BASQUAISE CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE 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.