

SEMAINES 49,50,51,52 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/12/2023	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
BETTERAVES ROUGES TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	COEUR DE SCAROLE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
11/12/2023	12/12/2023	13/12/2023	14/12/2023	15/12/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PATES BIO CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
18/12/2023	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023	22/12/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL FRAIDOU RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POIRE	MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICHON SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME ROESTIS DE POMMES DE TERRE ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOEL	BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT CLÉMENTINE
25/12/2023	26/12/2023	27/12/2023	28/12/2023	29/12/2023
JOYEUX NOEL	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE PECHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON BROCOLIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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 49,50,51,52 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/12/2023	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
BETTERAVES ROUGES TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	COEUR DE SCAROLE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
11/12/2023	12/12/2023	13/12/2023	14/12/2023	15/12/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PATES BIO CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
18/12/2023	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023	22/12/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL FRAIDOU RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POIRE	MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICHON SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME ROESTIS DE POMMES DE TERRE ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOEL	BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT CLÉMENTINE
25/12/2023	26/12/2023	27/12/2023	28/12/2023	29/12/2023
JOYEUX NOEL	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE PECHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON BROCOLIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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.