

...

SEMAINES 1,2,3,4 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
| 01/01/2024 | 02/01/2024 | 03/01/2024 | 04/01/2024 | 05/01/2024 |
| BONNE ANNÉE | BETTERAVES ROUGES GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE | SALADE DE POIREAUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT POIRE | SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO SAINT PAULIN CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES | VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE COQUILLETES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE |
| 08/01/2024 | 09/01/2024 | 10/01/2024 | 11/01/2024 | 12/01/2024 |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS | SALADE AUX PATES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS | FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO | VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MORET BIO GALETTE DES ROIS D'UZEL | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS FRITES MAMIROLLE KIWI |
| 15/01/2024 | 16/01/2024 | 17/01/2024 | 18/01/2024 | 19/01/2024 |
| SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO | TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE | SOUPE DE POTIRON ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES OEUF A LA NEIGE | SALADE ICEBERG ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL SALADE DE FRUITS & CHOCOLAT SUISSE | SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE |
| 22/01/2024 | 23/01/2024 | 24/01/2024 | 25/01/2024 | 26/01/2024 |
| BETTERAVES ROUGES BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MUNSTER CLÉMENTINE | CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME | CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE COLOMBO DE PORC RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES | SALADE DE HARICOTS BLANCS GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO 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.

...

SEMAINES 1,2,3,4 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
| 01/01/2024 | 02/01/2024 | 03/01/2024 | 04/01/2024 | 05/01/2024 |
| BONNE ANNÉE | BETTERAVES ROUGES OMELETTE A LA PROVENÇALE GNOCCHIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE | SALADE DE POIREAUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT POIRE | SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO SAINT PAULIN CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES | VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE COQUILLETES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE |
| 08/01/2024 | 09/01/2024 | 10/01/2024 | 11/01/2024 | 12/01/2024 |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS | SALADE AUX PATES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS | FEUILLETÉ AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS COULOMMIERS BANANE BIO | VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS LASAGNES AUX LÉGUMES SAINT MORET BIO GALETTE DES ROIS D'UZEL | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS FRITES MAMIROLLE KIWI |
| 15/01/2024 | 16/01/2024 | 17/01/2024 | 18/01/2024 | 19/01/2024 |
| SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO | TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO CLÉMENTINE | SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES OEUF A LA NEIGE | SALADE ICEBERG ASSIETTE SANS PORC DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL SALADE DE FRUITS & CHOCOLAT SUISSE | SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE |
| 22/01/2024 | 23/01/2024 | 24/01/2024 | 25/01/2024 | 26/01/2024 |
| BETTERAVES ROUGES BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO MUNSTER CLÉMENTINE | CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CAMEMBERT POMME | CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT PAULIN BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES | SALADE DE HARICOTS BLANCS GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO 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.