Edité le 01/12/2022
à 08:12

PRIMAIRE

...

SEMAINES 1,2,3,4 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/01/2023	**03/01/2023**	**04/01/2023**	**05/01/2023**	**06/01/2023**
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALAMI	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
STEAK HACHÉ BIO AU JUS	GRILLADE DE PORC AU JUS	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE BIO & RIZ	
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT PAULIN	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BANANE
09/01/2023	**10/01/2023**	**11/01/2023**	**12/01/2023**	**13/01/2023**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE
SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO	BROCOLIS		FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MORET BIO	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
16/01/2023	**17/01/2023**	**18/01/2023**	**19/01/2023**	**20/01/2023**
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	SALADE CHINOISE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE
	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO	CHINOISERIE A LA POMME	POIRE
23/01/2023	**24/01/2023**	**25/01/2023**	**26/01/2023**	**27/01/2023**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ CITRON	COLOMBO DE PORC	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
POMMES PERSILLÉES BIO	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL	RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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.

PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 01/12/2022
à 08:12

...

SEMAINES 1,2,3,4 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/01/2023	**03/01/2023**	**04/01/2023**	**05/01/2023**	**06/01/2023**
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
STEAK HACHÉ BIO AU JUS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE BIO & RIZ	
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT PAULIN	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BANANE
09/01/2023	**10/01/2023**	**11/01/2023**	**12/01/2023**	**13/01/2023**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE
SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO	BROCOLIS		FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MORET BIO	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
16/01/2023	**17/01/2023**	**18/01/2023**	**19/01/2023**	**20/01/2023**
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	SALADE CHINOISE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER
	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO	CHINOISERIE A LA POMME	POIRE
23/01/2023	**24/01/2023**	**25/01/2023**	**26/01/2023**	**27/01/2023**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ CITRON	OMELETTE A LA PROVENÇALE	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
POMMES PERSILLÉES BIO	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL	RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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.