SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le **30/08/202**
à **09:41**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	**12/10/2021**	**13/10/2021**	**14/10/2021**	**15/10/2021**
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
JAMBON BLANC FROID	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	FILET DE POULET	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES
RIZ BIO	CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL	COTES DE BETTES PROVENÇALES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES
COMPOTE DE PECHES	POMME D'ALSACE	BANANE BIO	KIWI	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	**19/10/2021**	**20/10/2021**	**21/10/2021**	**22/10/2021**
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC AU JUS	JAMBON BRAISÉ AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SPAGHETTIS	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE & SEMOULE	CAROTTES VICHY D'UZEL
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	RAISIN	BANANE	POMME BIO
25/10/2021	**26/10/2021**	**27/10/2021**	**28/10/2021**	**29/10/2021**
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU	JAMBON BRAISÉ AU JUS	FILET DE POULET	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETTES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
POIRE AU SIROP	POMME	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE
01/11/2021	**02/11/2021**	**03/11/2021**	**04/11/2021**	**05/11/2021**
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	JAMBON BLANC & CORNICHON	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	LENTILLES AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	RAVIOLIS A LA TOMATE	FILET DE POULET
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL		CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE
POMME	CLÉMENTINE	PECHE AU COULIS	KIWI	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.

SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le **30/08/202**
à **09:41**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	**12/10/2021**	**13/10/2021**	**14/10/2021**	**15/10/2021**
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	CHOUCROUTE DE LA MER	LASAGNES AUX LÉGUMES	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON
RIZ BIO			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES
CAMEMBERT	MUNSTER	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE
GATEAU D'UZEL AUX POMMES	POMME D'ALSACE	BANANE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	**19/10/2021**	**20/10/2021**	**21/10/2021**	**22/10/2021**
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE ICEBERG
POISSON A LA BORDELAISE	TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	TORTILLA OIGNONS
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SPAGHETTIS	ÉPINARDS	RATATOUILLE & SEMOULE	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT NOVA NATURE BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
25/10/2021	**26/10/2021**	**27/10/2021**	**28/10/2021**	**29/10/2021**
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
CAKE D'UZEL AUX OLIVES	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	BRANDADE DE POISSON	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE HOKI AUX OLIVES
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS			PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE SUCRÉ
POIRE AU SIROP	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE
01/11/2021	**02/11/2021**	**03/11/2021**	**04/11/2021**	**05/11/2021**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL		CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE
YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	PECHE AU COULIS	KIWI	ROCHER COCO D'UZEL

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.

SCOLAIRE PIQUE NIQUE

Edité le **30/08/202**
à **09:41**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	**12/10/2021**	**13/10/2021**	**14/10/2021**	**15/10/2021**
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
18/10/2021	**19/10/2021**	**20/10/2021**	**21/10/2021**	**22/10/2021**
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
25/10/2021	**26/10/2021**	**27/10/2021**	**28/10/2021**	**29/10/2021**
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
01/11/2021	**02/11/2021**	**03/11/2021**	**04/11/2021**	**05/11/2021**
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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.

Edité le 30/08/202
à 09:41

SCOLAIRE PIQUE NIQUE SANS VIANDE

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	**12/10/2021**	**13/10/2021**	**14/10/2021**	**15/10/2021**
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
18/10/2021	**19/10/2021**	**20/10/2021**	**21/10/2021**	**22/10/2021**
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
25/10/2021	**26/10/2021**	**27/10/2021**	**28/10/2021**	**29/10/2021**
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
01/11/2021	**02/11/2021**	**03/11/2021**	**04/11/2021**	**05/11/2021**
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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.

Edité le **30/08/202**
à **09:41**

PRIMAIRE

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	**12/10/2021**	**13/10/2021**	**14/10/2021**	**15/10/2021**
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	CHOUCROUTE GARNIE	LASAGNES AUX LÉGUMES	POULET A LA CANCOILLOTTE	FRICADELLE & KETCHUP
RIZ BIO			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES
CAMEMBERT	MUNSTER	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE
GATEAU D'UZEL AUX POMMES	POMME D'ALSACE	BANANE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	**19/10/2021**	**20/10/2021**	**21/10/2021**	**22/10/2021**
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	SALAMI	SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	TORTILLA OIGNONS
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		ÉPINARDS	RATATOUILLE & SEMOULE	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT NOVA NATURE BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
25/10/2021	**26/10/2021**	**27/10/2021**	**28/10/2021**	**29/10/2021**
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE SUCRÉ
POIRE AU SIROP	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE
01/11/2021	**02/11/2021**	**03/11/2021**	**04/11/2021**	**05/11/2021**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	RAVIOLIS A LA TOMATE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL		
YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	PECHE AU COULIS	KIWI	ROCHER COCO D'UZEL

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 **30/08/202**
à **09:41**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	**12/10/2021**	**13/10/2021**	**14/10/2021**	**15/10/2021**
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	CHOUCROUTE DE LA MER	LASAGNES AUX LÉGUMES	POULET A LA CANCOILLOTTE	FRICADELLE & KETCHUP
RIZ BIO			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES
CAMEMBERT	MUNSTER	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE
GATEAU D'UZEL AUX POMMES	POMME D'ALSACE	BANANE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	**19/10/2021**	**20/10/2021**	**21/10/2021**	**22/10/2021**
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE ICEBERG
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	TORTILLA OIGNONS
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		ÉPINARDS	RATATOUILLE & SEMOULE	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT NOVA NATURE BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
25/10/2021	**26/10/2021**	**27/10/2021**	**28/10/2021**	**29/10/2021**
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU	JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE SUCRÉ
POIRE AU SIROP	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE
01/11/2021	**02/11/2021**	**03/11/2021**	**04/11/2021**	**05/11/2021**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	RAVIOLIS A LA TOMATE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL		
YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	PECHE AU COULIS	KIWI	ROCHER COCO D'UZEL

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.

Edité le **30/08/202**
à **09:41**

MATERNELLE

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	**12/10/2021**	**13/10/2021**	**14/10/2021**	**15/10/2021**
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	CHOUCROUTE GARNIE	LASAGNES AUX LÉGUMES	POULET A LA CANCOILLOTTE	FRICADELLE & KETCHUP
RIZ BIO			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES
CAMEMBERT	MUNSTER	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE
GATEAU D'UZEL AUX POMMES	POMME D'ALSACE	BANANE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	**19/10/2021**	**20/10/2021**	**21/10/2021**	**22/10/2021**
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	SALAMI	SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	TORTILLA OIGNONS
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		ÉPINARDS	RATATOUILLE & SEMOULE	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT NOVA NATURE BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
25/10/2021	**26/10/2021**	**27/10/2021**	**28/10/2021**	**29/10/2021**
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE SUCRÉ
POIRE AU SIROP	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE
01/11/2021	**02/11/2021**	**03/11/2021**	**04/11/2021**	**05/11/2021**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	RAVIOLIS A LA TOMATE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL		
YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	PECHE AU COULIS	KIWI	ROCHER COCO D'UZEL

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.

MATERNELLE SANS PORC

Edité le 30/08/202
à 09:41

...

SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/10/2021	**12/10/2021**	**13/10/2021**	**14/10/2021**	**15/10/2021**
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	CHOUCROUTE DE LA MER	LASAGNES AUX LÉGUMES	POULET A LA CANCOILLOTTE	FRICADELLE & KETCHUP
RIZ BIO			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES
CAMEMBERT	MUNSTER	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE
GATEAU D'UZEL AUX POMMES	POMME D'ALSACE	BANANE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
18/10/2021	**19/10/2021**	**20/10/2021**	**21/10/2021**	**22/10/2021**
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE ICEBERG
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	TORTILLA OIGNONS
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		ÉPINARDS	RATATOUILLE & SEMOULE	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT NOVA NATURE BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
25/10/2021	**26/10/2021**	**27/10/2021**	**28/10/2021**	**29/10/2021**
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU	JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE SUCRÉ
POIRE AU SIROP	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE
01/11/2021	**02/11/2021**	**03/11/2021**	**04/11/2021**	**05/11/2021**
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	RAVIOLIS A LA TOMATE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL		
YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	PECHE AU COULIS	KIWI	ROCHER COCO D'UZEL

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.