

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE POULET	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF MODE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	STEAK HACHÉ AU JUS
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POMMES VAPEUR D'UZEL	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	HARICOTS COCOS AU JUS
POMME BIO	BANANE	CLÉMENTINE	ORANGE	KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE PANACHÉE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	FILET DE POULET	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	RAVIOLIS A LA TOMATE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	POMMES VAPEUR D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
POMME	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	ORANGE	KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
BETTERAVES ROUGES	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	JAMBON BLANC FROID	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES	STEAK HACHÉ AU JUS
SEMOULE DU COUSCOUS	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES
CLÉMENTINE	KIWI	ORANGE	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET	STEAK HACHÉ AU JUS	SAUTÉ DE PORC	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
GNOCCHIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	RIZ BIO		RATATOUILLE BIO
POMME	ORANGE	COMPOTE DE PECHES	POIRE	CLÉMENTINE

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 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	OMELETTE A LA PROVENÇALE	FILET DE COLIN A LA CRÈME
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POLENTA AU LAIT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	OEUFS A LA BASQUAISE	POISSON PANÉ CITRON	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN AUX OLIVES	CRÊPES AU FROMAGE	TORTILLA OIGNONS
GNOCCHIS		RIZ BIO	LÉGUMES POTÉE NATURE D'UZEL	RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PECHES	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINE

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 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
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
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
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
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
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
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
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.

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
MADELEINE SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN 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.

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF MODE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE COLIN A LA CRÈME
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POLENTA AU LAIT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS A LA TOMATE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX OLIVES	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
GNOCCHIS		RIZ BIO		RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PECHES	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINE

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 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF MODE	OMELETTE A LA PROVENÇALE	FILET DE COLIN A LA CRÈME
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POLENTA AU LAIT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS A LA TOMATE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX OLIVES	POTÉE D'UZEL AU POULET	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
GNOCCHIS		RIZ BIO		RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PECHES	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINE

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 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF MODE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE COLIN A LA CRÈME
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POLENTA AU LAIT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS A LA TOMATE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX OLIVES	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
GNOCCHIS		RIZ BIO		RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PECHES	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINE

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 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF MODE	OMELETTE A LA PROVENÇALE	FILET DE COLIN A LA CRÈME
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POLENTA AU LAIT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS A LA TOMATE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX OLIVES	POTÉE D'UZEL AU POULET	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*
GNOCCHIS		RIZ BIO		RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PECHES	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINE

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.