

SEMAINES 49,50,51,52 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/12/2019	03/12/2019	04/12/2019	05/12/2019	06/12/2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	SALADE PANACHÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
STEAK HACHÉ AU JUS	PALETTE BRAISÉE	TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
PURÉE DE POTIRON	LENTILLES A LA CRÈME	RIZ	PATES AUX 3 COULEURS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
BRIN D'AFFINOIS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	ROITELET	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE	CRUMBLE D'UZEL	CRÈME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
09/12/2019	10/12/2019	11/12/2019	12/12/2019	13/12/2019
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE MIXTE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
CAMEMBERT	FRITES	ÉPINARDS	PETITS POIS CAROTTES	YAOURT AROMATISÉ
COMPOTE DE PECHES	CANCOILLOTTE A L'AIL	MAMIROLLE	GOUDA BIO	CLÉMENTINE
	FROMAGE BLANC VANILLE	BANANE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	
16/12/2019	17/12/2019	18/12/2019	19/12/2019	20/12/2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	SALADE DE HARICOTS VERTS
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	JAMBON A L'ÉCHALOTE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE CANARD FORESTIER	POISSON A LA BORDELAISE
POMMES VAPEUR D'UZEL	BROCOLIS	SEMOULE DU COUSCOUS	SPAETZLE	RATATOUILLE & GNOCCHIS
MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON	MINI CABRETTE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CARRÉ
KIWI	MOUSSE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & PÈRE NOËL	FLAN NAPPÉ
23/12/2019	24/12/2019	25/12/2019	26/12/2019	27/12/2019
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL		SALADE COLESLAW D'UZEL	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP		COQUILLETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	SAUTÉ DE BOEUF MODE*
CAROTTES VICHY D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	JOYEUX NOEL	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT NATURE	RACLETTE DE CLÉRON		POIRE	FRAIDOU
MADELEINE	ORANGE			GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

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.