

...

SEMAINES 9,10,11,12 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/03/2021	02/03/2021	03/03/2021	04/03/2021	05/03/2021
SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE RIZ BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE KIWI
08/03/2021	09/03/2021	10/03/2021	11/03/2021	12/03/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE PURÉE VACHE QUI RIT CLÉMENTINE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POIS CHICHE A LA PROVENÇALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES ST VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SOUPE DE POTIRON LASAGNES DE BOEUF VELOUTÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE EDAM BIO BANANE
15/03/2021	16/03/2021	17/03/2021	18/03/2021	19/03/2021
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS PETITS BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE FRAIDOU FLAN NAPPÉ	SALADE CÉSAR D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CRUMBLE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES CANCOILLOTTE A L'AIL GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL
22/03/2021	23/03/2021	24/03/2021	25/03/2021	26/03/2021
CHOU FLEUR EN SALADE GRATIN PAYSAN D'UZEL VACHE QUI RIT COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE FILET DE POULET CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE PATES D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS FONDU CARRÉ POMME	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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.