

...

SEMAINES 49,50,51,52 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/12/2022	06/12/2022	07/12/2022	08/12/2022	09/12/2022
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
12/12/2022	13/12/2022	14/12/2022	15/12/2022	16/12/2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PATES BIO ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES CHOU FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS SPAETZLE PRÉPAILLOU BIO BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
19/12/2022	20/12/2022	21/12/2022	22/12/2022	23/12/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ MADELEINE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRAIDOU GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LENTILLES A LA CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE
26/12/2022	27/12/2022	28/12/2022	29/12/2022	30/12/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS A LA TOMATE CARRÉ FRAIS BIO POMME	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	CHOU FLEUR BIO EN SALADE ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON PETITS POIS CAROTTES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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 15/11/2022

à 09:35

...

SEMAINES 49,50,51,52 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/12/2022	06/12/2022	07/12/2022	08/12/2022	09/12/2022
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COEUR DE SCAROLE OEUFS A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
12/12/2022	13/12/2022	14/12/2022	15/12/2022	16/12/2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PATES BIO PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CHOU FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS CLÉMENTINE	TERRINE DE POISSONS SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS SPAETZLE PRÉPAILLOU BIO BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
19/12/2022	20/12/2022	21/12/2022	22/12/2022	23/12/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ MADELEINE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRAIDOU GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS LENTILLES A LA CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE
26/12/2022	27/12/2022	28/12/2022	29/12/2022	30/12/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS A LA TOMATE CARRÉ FRAIS BIO POMME	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	CHOU FLEUR BIO EN SALADE ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON PETITS POIS CAROTTES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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 49,50,51,52 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/12/2022	06/12/2022	07/12/2022	08/12/2022	09/12/2022
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COEUR DE SCAROLE OEUFS A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDE DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
12/12/2022	13/12/2022	14/12/2022	15/12/2022	16/12/2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO TORTILLA OIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PATES BIO PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CHOU FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	TERRINE DE POISSONS POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SPAETZLE PRÉPAILLOU BIO BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
19/12/2022	20/12/2022	21/12/2022	22/12/2022	23/12/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ MADELEINE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR OEUFS DURS SAUCE MORNAY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRAIDOU GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON A LA BORDELAISE LENTILLES A LA CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE
26/12/2022	27/12/2022	28/12/2022	29/12/2022	30/12/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS CARRÉ FRAIS BIO POMME	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG TORTILLA OIGNONS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	CHOU FLEUR BIO EN SALADE CROUSTI DE POISSON PETITS POIS CAROTTES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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.