

SEMAINES 33,34,35,36 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/08/2021	17/08/2021	18/08/2021	19/08/2021	20/08/2021
BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX ÉPICES POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO COMTÉ DE CLÉRON PECHE AU COULIS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU FLEUR CANCOILLOTTE A L'AIL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON HARICOTS COCOS A LA TOMATE PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
23/08/2021	24/08/2021	25/08/2021	26/08/2021	27/08/2021
SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE PATES FRANC COMTOISES CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS FONDU CROCLAIT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
30/08/2021	31/08/2021	01/09/2021	02/09/2021	03/09/2021
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON FORESTIER COQUILLETES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY FRITES TOMME BIO DE CLÉRON KIWI	SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE GATEAU D'UZEL AUX POMMES	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT

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 33,34,35,36 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/08/2021	17/08/2021	18/08/2021	19/08/2021	20/08/2021
BETTERAVES ROUGES POISSON FAÇON MATELOTÉ POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO COMTÉ DE CLÉRON PECHE AU COULIS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU FLEUR CANCOILLOTTE A L'AIL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON HARICOTS COCOS A LA TOMATE PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
23/08/2021	24/08/2021	25/08/2021	26/08/2021	27/08/2021
SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS FONDU CROCLAIT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
30/08/2021	31/08/2021	01/09/2021	02/09/2021	03/09/2021
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER COQUILLETES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY FRITES TOMME BIO DE CLÉRON KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE GATEAU D'UZEL AUX POMMES	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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.