



# PRIMAIRE

Edité le 03/09/201

à 15:07

## SEMAINES 41,42,43,44 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>08/10/2018</b>	<b>09/10/2018</b>	<b>10/10/2018</b>	<b>11/10/2018</b>	<b>12/10/2018</b>
SALADE DE CERVELAS D'UZEL  POULET A LA CANCOILLOTTE  LÉGUMES D'AUTOMNE D'UZEL  ÉDEL DE CLÉRON  RAISIN	CAROTTES RAPÉES BIO D'UZEL  FILET DE CABILLAUD FAÇON WATERZOÏ  ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE D'UZEL AU LAIT BIO  PRÉPAILLOU BIO  COMPOTE DE POMMES BIO	CROQUE COURGETTES D'UZEL & TOMATES CERISE  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  CROQ EMMENTAL  CROUSTI D'UZEL AUX SPÉCULOS & AUX FRUITS	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK  HOT DOG TRADITIONNEL  FRITES & SAUCE D'UZEL  BANANE YOGHURT  COOKIE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS  ROTI DE PORC DE LONGEVILLE  MIX DE LÉGUMES D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  GALETTE COMTOISE D'UZEL
<b>15/10/2018</b>	<b>16/10/2018</b>	<b>17/10/2018</b>	<b>18/10/2018</b>	<b>19/10/2018</b>
SALADE DE PATES D'UZEL  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CAMEMBERT  KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  STEAK HACHÉ AU JUS  GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  RONDELÉ AUX NOIX  COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES  PETIT SALÉ AUX LENTILLES D'UZEL  YAOURT NATURE  BANANE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  BOEUF BOURGUIGNON*  PETITS POIS CAROTTES  MORBIER BIO DE CLÉRON  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE RIZ D'UZEL  FILET DE HOKI A LA CRÈME  FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL  FRAIDOU  FLAN NAPPÉ
<b>22/10/2018</b>	<b>23/10/2018</b>	<b>24/10/2018</b>	<b>25/10/2018</b>	<b>26/10/2018</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE  POM'CROUTILLE D'UZEL  FONDU CARRÉ  POIRE	SALADE MIXTE  SPAGHETTIS BOLOGNAISE  CAMEMBERT  COMPOTE DE POMMES	SALADE OLIVIER D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  ÉPINARDS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  YAOURT AROMATISÉ	MORTADELLE  FILET DE COLIN A L'OSEILLE  CHOU FLEUR BÉCHAMEL  MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON  GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	LENTILLES EN SALADE  TORTILLA OIGNONS & CAROTTES D'UZEL  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME
<b>29/10/2018</b>	<b>30/10/2018</b>	<b>31/10/2018</b>	<b>01/11/2018</b>	<b>02/11/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  RIZ AUX PETITS LÉGUMES  PETIT MOULÉ NATURE  POIRE AU SIROP	OEUF MAYONNAISE  COUSCOUS VÉGÉTARIEN  SEMOULE DU COUSCOUS  MIMOLETTE  LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  FONDU CARRÉ  TARTE D'UZEL AUX POMMES		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*  PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  YAOURT NATURE SUCRÉ  BANANE

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



# PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 03/09/201

à 15:07

SEMAINES 41,42,43,44 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>08/10/2018</b>	<b>09/10/2018</b>	<b>10/10/2018</b>	<b>11/10/2018</b>	<b>12/10/2018</b>
PAMPLEMOUSSE POULET A LA CANCOILLOTTE LÉGUMES D'AUTOMNE D'UZEL ÉDEL DE CLÉRON RAISIN	CAROTTES RAPÉES BIO D'UZEL FILET DE CABILLAUD FAÇON WATERZOÏ ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE D'UZEL AU LAIT BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE POMMES BIO	CROQUE COURGETTES D'UZEL & TOMATES CERISE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL CROQ EMMENTAL CROUSTI D'UZEL AUX SPÉCULOS & AUX FRUITS	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK HOT DOG DE VOLAILLE FRITES & SAUCE D'UZEL BANANE YOGHURT COOKIE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS ROTI DE DINDE AU JUS MIX DE LÉGUMES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON GALETTE COMTOISE D'UZEL
<b>15/10/2018</b>	<b>16/10/2018</b>	<b>17/10/2018</b>	<b>18/10/2018</b>	<b>19/10/2018</b>
SALADE DE PATES D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES RONDELÉ AUX NOIX COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUCISSES DE VOLAILLE AUX LENTILLES YAOURT NATURE BANANE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF* PETITS POIS CAROTTES MORBIER BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL FRAIDOU FLAN NAPPÉ
<b>22/10/2018</b>	<b>23/10/2018</b>	<b>24/10/2018</b>	<b>25/10/2018</b>	<b>26/10/2018</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE POM'CROUTILLE D'UZEL FONDU CARRÉ POIRE	SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES	SALADE OLIVIER D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES FILET DE COLIN A L'OSEILLE CHOU FLEUR BÉCHAMEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS & CAROTTES D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME
<b>29/10/2018</b>	<b>30/10/2018</b>	<b>31/10/2018</b>	<b>01/11/2018</b>	<b>02/11/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE POIRE AU SIROP	OEUF MAYONNAISE COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS MIMOLETTE LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ TARTE D'UZEL AUX POMMES		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.