



# PRIMAIRE

Edité le 01/10/201

à 11:50

## SEMAINES 45, 46, 47, 48 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>05/11/2018</b>	<b>06/11/2018</b>	<b>07/11/2018</b>	<b>08/11/2018</b>	<b>09/11/2018</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE MIXTE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL AU JUS	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE	RAVIOLIS EN GRATIN	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
CAMEMBERT	RACLETTE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	KIWI	EDAM
COOKIE D'UZEL	CLÉMENTINE	PECHE AU COULIS		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
<b>12/11/2018</b>	<b>13/11/2018</b>	<b>14/11/2018</b>	<b>15/11/2018</b>	<b>16/11/2018</b>
TERRINE DE POISSONS	COEUR DE SCAROLE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	SALADE FRANC-COMTOISE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
CHOUCROUTE GARNIE	POTATO BURGER D'UZEL & KETCHUP	GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE	RACLETTE : ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON
MORBIER BIO DE CLÉRON	FLAN NAPPÉ	COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL	RATATOUILLE & RIZ
ORANGE	POIRE	FONDU CARRÉ	COMPOTE DE POMMES	ÉDEL DE CLÉRON
		BANANE		OEUF A LA NEIGE
<b>19/11/2018</b>	<b>20/11/2018</b>	<b>21/11/2018</b>	<b>22/11/2018</b>	<b>23/11/2018</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALAMI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	ONION RINGS & SAUCE D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AURORE	POULET ROTI AU JUS	SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING	TORSETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA
PURÉE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	ÉPINARDS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE D'UZEL & POTIRON AU LAIT BIO	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ
COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CROC'LAIT	EMMENTAL	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	BANANE
POMME	COCKTAIL DE FRUITS	MADELEINE	CAROTT CAKE D'UZEL	
<b>26/11/2018</b>	<b>27/11/2018</b>	<b>28/11/2018</b>	<b>29/11/2018</b>	<b>30/11/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	CRÊPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET CHASSEUR	FILET DE COLIN A L'ANETH	BOEUF BOURGUIGNON	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	GRILLADE DE PORC AUX HERBES
FRITES & MAYONNAISE	PETITS POIS CAROTTES	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	FRAIDOU	CHOU FLEUR PERSILLÉ
PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	YAOURT NATURE
COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	ANANAS AU SIROP		PAIN D'ÉPICES

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 01/10/201

à 11:50

...

## SEMAINES 45,46,47,48 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>05/11/2018</b>	<b>06/11/2018</b>	<b>07/11/2018</b>	<b>08/11/2018</b>	<b>09/11/2018</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SALADE MIXTE RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ KIWI	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME EDAM LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
<b>12/11/2018</b>	<b>13/11/2018</b>	<b>14/11/2018</b>	<b>15/11/2018</b>	<b>16/11/2018</b>
TERRINE DE POISSONS CHOUROUTE DE LA MER MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL & KETCHUP FLAN NAPPÉ POIRE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FONDU CARRÉ BANANE	SALADE FRANC-COMTOISE RACLETTE : ASSIETTE DE CHARCUTERIES SANS PORC & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE DE POMMES	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON RATATOUILLE & RIZ ÉDEL DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE
<b>19/11/2018</b>	<b>20/11/2018</b>	<b>21/11/2018</b>	<b>22/11/2018</b>	<b>23/11/2018</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE RIZ AUX PETITS LÉGUMES FONDU CROC'LAIT COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	ONION RINGS & SAUCE D'UZEL SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE D'UZEL & POTIRON AU LAIT BIO LAIT FRAISE DE MAMIROLLE CAROTT CAKE D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA MORBIER DE FRANCHE COMTÉ BANANE
<b>26/11/2018</b>	<b>27/11/2018</b>	<b>28/11/2018</b>	<b>29/11/2018</b>	<b>30/11/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES & MAYONNAISE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN ORANGE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF POMMES PERSILLÉES D'UZEL CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ROTI DE DINDE AUX HERBES CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT NATURE PAIN D'ÉPICES

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.