

SEMAINES 1,2,3,4 2018

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| 01/01/2018 | 02/01/2018 | 03/01/2018 | 04/01/2018 | 05/01/2018 |
| BONNE ANNÉE | PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME | CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE BOEUF MODE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS | SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE | SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI |
| 08/01/2018 | 09/01/2018 | 10/01/2018 | 11/01/2018 | 12/01/2018 |
| SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT POIRE AU CHOCOLAT | SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE | SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE ÉPINARDS SAINT PAULIN FLAN NAPPÉ | VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE | MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL |
| 15/01/2018 | 16/01/2018 | 17/01/2018 | 18/01/2018 | 19/01/2018 |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE | CRÊPE AU FROMAGE BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BISCUIT DE MONTBOZON | TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ BANANE | SALADE MIXTE CROZIFLETTE D'UZEL YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE BRIOCHE AUX PRALINES ROSES | PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE DINDE RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE |
| 22/01/2018 | 23/01/2018 | 24/01/2018 | 25/01/2018 | 26/01/2018 |
| SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDA DE POISSON RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE | SALADE DE RIZ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME FONDU CARRÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT | MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE | VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS | SALADE PANACHÉE JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POMME |

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.

...

SEMAINES 1,2,3,4 2018

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| 01/01/2018 | 02/01/2018 | 03/01/2018 | 04/01/2018 | 05/01/2018 |
| BONNE ANNÉE | PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME | CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE BOEUF MODE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS | SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE | SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI |
| 08/01/2018 | 09/01/2018 | 10/01/2018 | 11/01/2018 | 12/01/2018 |
| SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT POIRE AU CHOCOLAT | SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS FRITES & KETCHUP YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE | SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE ÉPINARDS SAINT PAULIN FLAN NAPPÉ | VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE | MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL |
| 15/01/2018 | 16/01/2018 | 17/01/2018 | 18/01/2018 | 19/01/2018 |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE | CRÊPE AU FROMAGE BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BISCUIT DE MONTBOZON | TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ BANANE | SALADE MIXTE CROZIFLETTE D'UZEL AU POULET YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE BRIOCHE AUX PRALINES ROSES | PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE DINDE RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE |
| 22/01/2018 | 23/01/2018 | 24/01/2018 | 25/01/2018 | 26/01/2018 |
| SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE | SALADE DE RIZ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME FONDU CARRÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT | MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE | VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS | SALADE PANACHÉE JAMBON DE POULET POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POMME |

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.