

SEMAINES 45,46,47,48 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/11/2017	07/11/2017	08/11/2017	09/11/2017	10/11/2017
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE & CITRON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE SURPRISE	SALADE MIXTE RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ KIWI	TABOULÉ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
13/11/2017	14/11/2017	15/11/2017	16/11/2017	17/11/2017
TERRINE DE POISSONS CHOUCROUTE GARNIE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ ORANGE	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE COURGETTES & CAROTTES A L'AIL & AUX FINES HERBES D'UZEL FONDU CARRÉ BANANE	SALADE FRANC-COMTOISE RACLETTE : ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHONS RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL POIRE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL FILET DE HOKI A L'ESTRAGON RATATOUILLE & RIZ ÉDEL DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE
20/11/2017	21/11/2017	22/11/2017	23/11/2017	24/11/2017
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE GALETTE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROC'LAIT FLAN FERMIER AU CAMEL DE CHAPELLE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK HOT DOG TRADITIONNEL POTATO SALADE D'UZEL CRÉMEUX DE MAMIROLLE A LA BANANE CAROTT CAKE D'UZEL	SALADE PANACHÉE TORSETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA MORBIER DE FRANCHE COMTÉ BANANE
27/11/2017	28/11/2017	29/11/2017	30/11/2017	01/12/2017
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES & MAYONNAISE PETIT MOULÉ NATURE 2 PETITS SUISSES AUX FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL BOEUF BOURGUIGNON POMMES PERSILLÉES D'UZEL CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	COEUR DE SCAROLE COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POIRES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRILLADE DE PORC 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.

SEMAINES 45,46,47,48 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/11/2017	07/11/2017	08/11/2017	09/11/2017	10/11/2017
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	ALLUMETTE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE & CITRON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE SURPRISE	SALADE MIXTE RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ KIWI	TABOULÉ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
13/11/2017	14/11/2017	15/11/2017	16/11/2017	17/11/2017
TERRINE DE POISSONS CHOUCROUTE DE LA MER 1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ ORANGE	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	TARTE D'UZEL AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES & CAROTTES A L'AIL & AUX FINES HERBES D'UZEL FONDU CARRÉ BANANE	SALADE FRANC-COMTOISE RACLETTE : ASSIETTE DE CHARCUTERIES SANS PORC & CORNICHONS RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL POIRE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL FILET DE HOKI A L'ESTRAGON RATATOUILLE & RIZ ÉDEL DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE
20/11/2017	21/11/2017	22/11/2017	23/11/2017	24/11/2017
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE GALETTE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROC'LAIT FLAN FERMIER AU CAMEL DE CHAPELLE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	SALADE COLESLAW D'UZEL COMME A NEW YORK HOT DOG DE VOLAILLE POTATO SALADE D'UZEL CRÈMEUX DE MAMIROLLE A LA BANANE CAROTT CAKE D'UZEL	SALADE PANACHÉE TORSETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA MORBIER DE FRANCHE COMTÉ BANANE
27/11/2017	28/11/2017	29/11/2017	30/11/2017	01/12/2017
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES & MAYONNAISE PETIT MOULÉ NATURE 2 PETITS SUISSÉS AUX FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF POMMES PERSILLÉES D'UZEL CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	COEUR DE SCAROLE COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POIRES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ROTI DE DINDONNEAU 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.