



# PRIMAIRE

Edité le 22/05/201

à 15:41

## SEMAINES 25,26,27,28 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>18/06/2018</b>	<b>19/06/2018</b>	<b>20/06/2018</b>	<b>21/06/2018</b>	<b>22/06/2018</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE PANACHÉE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	CROZIFLETTE D'UZEL AU POULET	FILET DE POULET A LA TOMATE	FILET DE DORADE SAUCE CRÈME BASILIC	JAMBON CHAUD DE MÉSANDANS A L'ÉCHALOTE
FRITES & KETCHUP		PETITS POIS	MIX DE LÉGUMES D'UZEL AU PISTOU	ÉPINARDS
COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	FONDU CROC'LAIT	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FIGUE	CANCOILLOTTE A L'AIL
ABRICOTS	NECTARINE	ÉCLAIR CHOCOLAT	SABLÉ D'UZEL A LA FLEUR D'ORANGER	OEUF A LA NEIGE
<b>25/06/2018</b>	<b>26/06/2018</b>	<b>27/06/2018</b>	<b>28/06/2018</b>	<b>29/06/2018</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE TOMATES	RADIS BEURRE	MELON	CRÊPE AU FROMAGE
TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE	AIOLI AUX OEUFS	SAUTÉ DE PORC A LA NORMANDE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POISSON PANÉ CITRON
PENNES RIGATE	LÉGUMES AIOLI D'UZEL	LENTILLES AU JUS	SEMOULE DU COUSCOUS	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
CAMEMBERT	FRAIDOU	DÉLICE EMMENTAL	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	MOUSSE CHOCOLAT	POIRE	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAMBOISE (ANNIVERSAIRE)	PECHE
<b>02/07/2018</b>	<b>03/07/2018</b>	<b>04/07/2018</b>	<b>05/07/2018</b>	<b>06/07/2018</b>
PANACHÉ DE CHOU & TOMATES	MELON	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES	SALADE TEXAS
CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	COQUILLETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	TORTILLA OIGNONS & CAROTTES D'UZEL	FILET DE HOKI A L'ESTRAGON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE			RATATOUILLE & RIZ
MORBIER BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE	VACHE QUI RIT
COOKIE D'UZEL	ABRICOTS	FLAN NAPPÉ	PECHE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
<b>09/07/2018</b>	<b>10/07/2018</b>	<b>11/07/2018</b>	<b>12/07/2018</b>	<b>13/07/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	SALADE DE TOMATES/MAIS/COEUR DE	OEUF VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL
SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME	STEAK HACHÉ AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
COURGETTES PROVENÇALES & POMMES DE TERRE	FRITES & MAYONNAISE		RIZ	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	FRAIDOU	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON	FONDU CROC'LAIT
MADELEINE	COCKTAIL DE FRUITS	POMME	NECTARINE	CAKE D'UZEL MARBRÉ

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

Édité le 22/05/201

à 15:41

SEMAINES 25,26,27,28 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>18/06/2018</b>	<b>19/06/2018</b>	<b>20/06/2018</b>	<b>21/06/2018</b>	<b>22/06/2018</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE PANACHÉE CROZIFLETTE D'UZEL AU POULET MAMIROLLE NECTARINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE POULET A LA TOMATE PETITS POIS FONDU CROC'LAIT ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE PROVENÇALE D'UZEL FILET DE DORADE SAUCE CRÈME BASILIC MIX DE LÉGUMES D'UZEL AU PISTOU YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FIGUE SABLÉ D'UZEL A LA FLEUR D'ORANGER	TABOULÉ D'UZEL JAMBON DE POULET A L'ÉCHALOTE ÉPINARDS CANCOILLOTTE A L'AIL OEUF A LA NEIGE
<b>25/06/2018</b>	<b>26/06/2018</b>	<b>27/06/2018</b>	<b>28/06/2018</b>	<b>29/06/2018</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE PENNES RIGATE CAMEMBERT QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE TOMATES AIOLI AUX OEUFS LÉGUMES AIOLI D'UZEL FRAIDOU MOUSSE CHOCOLAT	RADIS BEURRE SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE LENTILLES AU JUS DÉLICE EMMENTAL POIRE	MELON COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BAVAROIS D'UZEL A LA FRAMBOISE (ANNIVERSAIRE)	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE
<b>02/07/2018</b>	<b>03/07/2018</b>	<b>04/07/2018</b>	<b>05/07/2018</b>	<b>06/07/2018</b>
PANACHÉ DE CHOU & TOMATES CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS MORBIER BIO DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	MELON CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS PURÉE PETIT MOULÉ NATURE ABRICOTS	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES TORTILLA OIGNONS & CAROTTES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE PECHE	SALADE TEXAS FILET DE HOKI A L'ESTRAGON RATATOUILLE & RIZ VACHE QUI RIT LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
<b>09/07/2018</b>	<b>10/07/2018</b>	<b>11/07/2018</b>	<b>12/07/2018</b>	<b>13/07/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME COURGETTES PROVENÇALES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS MADELEINE	SALADE DE TOMATES/MAIS/COEUR DE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	OEUF VINAIGRETTE RAVIOLIS EN GRATIN PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FONDU CROC'LAIT CAKE D'UZEL MARBRÉ

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.