

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2018	27/02/2018	28/02/2018	01/03/2018	02/03/2018
MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE PANÉ DE BLÉ AUX GRAINES LENTILLES A LA CRÈME FONDU CARRÉ POMME	TABOULÉ D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE & CITRON HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT AROMATISÉ BUGNE DE CARNAVAL D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES BAECKEOFFE D'UZEL MINI GOUDA FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE
05/03/2018	06/03/2018	07/03/2018	08/03/2018	09/03/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	SALADE DE POIS CHICHE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP RATATOUILLE & SEMOULE MAMIROLLE BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN PAYSAN D'UZEL CARRÉ FRAIS MOUSSE CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE KIWI
12/03/2018	13/03/2018	14/03/2018	15/03/2018	16/03/2018
MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE PETIT MOULÉ NATURE CLÉMENTINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA FONDU CROC'LAIT CRÈME D'UZEL A L'ANANAS	SALADE OLIVIER D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR CHOU FLEUR PERSILLÉ EMMENTAL ORANGE	SALADE CÉSAR RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL CHIPS D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS & CAROTTES D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON BANANE
19/03/2018	20/03/2018	21/03/2018	22/03/2018	23/03/2018
TABOULÉ D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS PETITS BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL MORBIER DE FRANCHE COMTÉ POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS FRITES & MAYONNAISE FRAIDOU FLAN NAPPÉ	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON CRUMBLE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE BRANDADE DE POISSON CANCOILLOTTE A L'AIL POIRE

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 9,10,11,12 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2018	27/02/2018	28/02/2018	01/03/2018	02/03/2018
MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE PANÉ DE BLÉ AUX GRAINES LENTILLES A LA CRÈME FONDU CARRÉ POMME	TABOULÉ D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE & CITRON HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT AROMATISÉ BUGNE DE CARNAVAL D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES BAECKEOFFE D'UZEL AU BOEUF MINI GOUDA FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE
05/03/2018	06/03/2018	07/03/2018	08/03/2018	09/03/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	SALADE DE POIS CHICHE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP RATATOUILLE & SEMOULE MAMIROLLE BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN PAYSAN D'UZEL AU POULET CARRÉ FRAIS MOUSSE CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE KIWI
12/03/2018	13/03/2018	14/03/2018	15/03/2018	16/03/2018
MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS PURÉE PETIT MOULÉ NATURE CLÉMENTINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA FONDU CROC'LAIT CRÈME D'UZEL A L'ANANAS	SALADE OLIVIER D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR CHOU FLEUR PERSILLÉ EMMENTAL ORANGE	SALADE CÉSAR RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL CHIPS D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS & CAROTTES D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON BANANE
19/03/2018	20/03/2018	21/03/2018	22/03/2018	23/03/2018
TABOULÉ D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS PETITS BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL MORBIER DE FRANCHE COMTÉ POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS FRITES & MAYONNAISE FRAIDOU FLAN NAPPÉ	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON CRUMBLE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE BRANDADE DE POISSON CANCOILLOTTE A L'AIL POIRE

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.