



SEMAINES 21,22,23,24 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2019	21/05/2019	22/05/2019	23/05/2019	24/05/2019
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE RIZ D'UZEL
SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME	CANNELLONIS A LA TOMATE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	STEAK VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE CARDINAL
PETITS POIS CAROTTES			JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PURÉE DE CAROTTES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE A L'AIL	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	ABRICOTS
27/05/2019	28/05/2019	29/05/2019	30/05/2019	31/05/2019
TABOULÉ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	OEUF VINAIGRETTE
ROTI DE PORC DE LONGEVILLE A L'ESTRAGON	STEAK HACHÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	COQUILLETES AU JAMBON & FROMAGE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES & KETCHUP	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU FLEUR	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ
COULOMMIERS	GOUDA BIO	FRAIDOU	MAMIROLLE	POIRE
FLAN NAPPÉ	POMME	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ÉCLAIR CHOCOLAT	
03/06/2019	04/06/2019	05/06/2019	06/06/2019	07/06/2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES MAIS	SALADE PANACHÉE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	ESCALOPE A LA CRÈME	SAUTÉ DE BOEUF MODE	SAUMON A L'OSEILLE	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS COCOS A LA TOMATE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES	PETITS POIS	
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	PETIT LOUIS
CRUMBLE D'UZEL	MOUSSE CHOCOLAT	POIRE	BANANE	FRAISES
10/06/2019	11/06/2019	12/06/2019	13/06/2019	14/06/2019
BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	SALADE DE PATES D'UZEL	MOUSSE DE CANARD	SALADE DE TOMATES	TARTE FLAMBÉE D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CHILI CON CARNÉ	TORTILLA OIGNONS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	JULIENNE DE LÉGUME AU COULIS DE TOMATE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		RATATOUILLE NIÇOISE
MORBIER BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	ROITELET
FROMAGE BLANC VANILLE	ANANAS AU SIROP	CHOUQUETTES	PECHE	BANANE

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 21,22,23,24 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2019	21/05/2019	22/05/2019	23/05/2019	24/05/2019
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE RIZ D'UZEL
SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME	CANNELLONIS A LA TOMATE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AU POULET	STEAK VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE CARDINAL
PETITS POIS CAROTTES			JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PURÉE DE CAROTTES
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE A L'AIL	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	ABRICOTS
27/05/2019	28/05/2019	29/05/2019	30/05/2019	31/05/2019
TABOULÉ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	OEUF VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	STEAK HACHÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES & KETCHUP	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU FLEUR	
COULOMMIERS	GOUDA BIO	FRAIDOU	MAMIROLLE	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ
FLAN NAPPÉ	POMME	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ÉCLAIR CHOCOLAT	POIRE
03/06/2019	04/06/2019	05/06/2019	06/06/2019	07/06/2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES MAIS	SALADE PANACHÉE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	ESCALOPE A LA CRÈME	SAUTÉ DE BOEUF MODE	SAUMON A L'OSEILLE	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS COCOS A LA TOMATE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES	PETITS POIS	
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	PETIT LOUIS
CRUMBLE D'UZEL	MOUSSE CHOCOLAT	POIRE	BANANE	FRAISES
10/06/2019	11/06/2019	12/06/2019	13/06/2019	14/06/2019
BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	SALADE DE PATES D'UZEL	MOUSSE DE CANARD	SALADE DE TOMATES	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE & FROMAGE	CHILI CON CARNÉ	TORTILLA OIGNONS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	JULIENNE DE LÉGUME AU COULIS DE TOMATE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		RATATOUILLE NIÇOISE
MORBIER BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	ROITELET
FROMAGE BLANC VANILLE	ANANAS AU SIROP	CHOUQUETTES	PECHE	BANANE

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.