

SEMAINES 13,14,15,16 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/03/2018	27/03/2018	28/03/2018	29/03/2018	30/03/2018
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE VACHE QUI RIT COMPOTE DE POMMES	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MAMIROLLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS FONDU CARRÉ POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
02/04/2018	03/04/2018	04/04/2018	05/04/2018	06/04/2018
CHAMPIGNONS A LA CRÈME STEAK HACHÉ AU JUS GALETTE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE COQUILLETTES MINI CABRETTE KIWI	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ÉMINCÉ DE DINDE A LA FORESTIÈRE CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT AROMATISÉ MADELEINE	SALADE COLESLAW D'UZEL PAELLA RIZ PAELLA PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS & OEUF DE PÂQUES	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME
09/04/2018	10/04/2018	11/04/2018	12/04/2018	13/04/2018
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL TOMME GRISE OEUF A LA NEIGE	RADIS BEURRE PETIT SALÉ AUX LENTILLES D'UZEL MAMIROLLE POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COULOMMIERS MOUSSE CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS & RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE BANANE
16/04/2018	17/04/2018	18/04/2018	19/04/2018	20/04/2018
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON POIRE	SALADE CHIRAZI D'UZEL SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME	ROSETTE DE LYON & CORNICHON CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME YAOURT NATURE TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CROC'LAIT FLAN NAPPÉ	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL CAMEMBERT COMPOTE POMME 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 13, 14, 15, 16 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/03/2018	27/03/2018	28/03/2018	29/03/2018	30/03/2018
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE VACHE QUI RIT COMPOTE DE POMMES	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MAMIROLLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FEUILLETÉ AU FROMAGE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS FONDU CARRÉ POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
02/04/2018	03/04/2018	04/04/2018	05/04/2018	06/04/2018
CHAMPIGNONS A LA CRÈME STEAK HACHÉ AU JUS GALETTE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE COQUILLETES MINI CABRETTE KIWI	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ÉMINCÉ DE DINDE A LA FORESTIÈRE CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT AROMATISÉ MADELEINE	SALADE COLESRAW D'UZEL PAELLA AU POULET RIZ PAELLA PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS & OEUF DE PÂQUES	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME
09/04/2018	10/04/2018	11/04/2018	12/04/2018	13/04/2018
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL TOMME GRISE OEUF A LA NEIGE	RADIS BEURRE ROTI DE DINDE AU JUS LENTILLES A LA CRÈME MAMIROLLE POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COULOMMIERS MOUSSE CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS & RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE BANANE
16/04/2018	17/04/2018	18/04/2018	19/04/2018	20/04/2018
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON POIRE	SALADE CHIRAZI D'UZEL SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME YAOURT NATURE TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CROC'LAIT FLAN NAPPÉ	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL CAMEMBERT COMPOTE POMME 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.