

...

SEMAINES 1,2,3,4 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/12/2018	01/01/2019	02/01/2019	03/01/2019	04/01/2019
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME	 BONNE ANNÉE	CRÊPE AU FROMAGE BOEUF BRAISÉ AU JUS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI
07/01/2019	08/01/2019	09/01/2019	10/01/2019	11/01/2019
PANACHÉ DE CRUDITÉS COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE ÉPINARDS SAINT PAULIN POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POTIRON MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
14/01/2019	15/01/2019	16/01/2019	17/01/2019	18/01/2019
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT COOKIE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ EDAM BANANE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES DE BOEUF PETIT LOUIS FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL BLANQUETTE DE DINDE GNOCCHIS MORBIER BIO DE CLÉRON KIWI
21/01/2019	22/01/2019	23/01/2019	24/01/2019	25/01/2019
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE D'UZEL AU POISSON & AU LAIT BIO TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME VACHE QUI RIT CLÉMENTINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SOUPE DE POTIRON PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON POMME

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.
La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.

PRIMAIRE SANS PORC

à 15:40

...

SEMAINES 1,2,3,4 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/12/2018	01/01/2019	02/01/2019	03/01/2019	04/01/2019
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME	 BONNE ANNÉE	CRÊPE AU FROMAGE BOEUF BRAISÉ AU JUS BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI
07/01/2019	08/01/2019	09/01/2019	10/01/2019	11/01/2019
PANACHÉ DE CRUDITÉS COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS FRITES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE ÉPINARDS SAINT PAULIN POIRE AU CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POTIRON MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
14/01/2019	15/01/2019	16/01/2019	17/01/2019	18/01/2019
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT COOKIE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ EDAM BANANE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES DE BOEUF PETIT LOUIS FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL BLANQUETTE DE DINDE GNOCCHIS MORBIER BIO DE CLÉRON KIWI
21/01/2019	22/01/2019	23/01/2019	24/01/2019	25/01/2019
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE D'UZEL AU POISSON & AU LAIT BIO TOMME BIO DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TABOULÉ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME VACHE QUI RIT CLÉMENTINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SOUPE DE POTIRON PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE BATONNIÈRE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON POMME

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.
La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.