

SEMAINES 49, 50, 51, 52 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/12/2018	04/12/2018	05/12/2018	06/12/2018	07/12/2018
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE PANACHÉE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS	PALETTE DE MÉSANDANS AU JUS	TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE	SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE
PURÉE DE POTIRON	LENTILLES A LA CRÈME	RIZ	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GRATIN DE COQUILLETES
MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	FONDU CARRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
POIRE	CRUMBLE D'UZEL	COUCHER DE SOLEIL	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	CLÉMENTINE
10/12/2018	11/12/2018	12/12/2018	13/12/2018	14/12/2018
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	AILERONS DE POULET	BRANDADE D'UZEL AU POISSON & AU LAIT BIO
CAMEMBERT	FRITES	ÉPINARDS	PETITS POIS CAROTTES	YAOURT NATURE
COMPOTE DE POIRES	CANCOILLOTTE A L'AIL	MAMIROLLE	TOMME BIO DE CLÉRON	POMME
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL	BANANE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	
17/12/2018	18/12/2018	19/12/2018	20/12/2018	21/12/2018
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & ABRICOT SEC	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	JAMBON A L'ÉCHALOTE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE PINTADE A L'ANCIENNE D'UZEL*	POISSON A LA BORDELAISE
POMMES VAPEUR D'UZEL	BROCOLIS	SEMOULE DU COUSCOUS	SPAETZLE	RATATOUILLE & GNOCCHIS
MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	PETIT MOULÉ NATURE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CARRÉ
KIWI	MOUSSE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & PÈRE NOËL	FLAN NAPPÉ
24/12/2018	25/12/2018	26/12/2018	27/12/2018	28/12/2018
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL		TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON		NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	SAUTÉ DE BOEUF MODE*
CAROTTES VICHY D'UZEL	JOYEUX NOEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT NATURE		RACLETTE DE CLÉRON	POIRE	FRAIDOU
MADELEINE		ORANGE		RIZ AU LAIT LIT CAMEL

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.

SEMAINES 49,50,51,52 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/12/2018	04/12/2018	05/12/2018	06/12/2018	07/12/2018
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE PANACHÉE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS	ROTI DE DINDE AU JUS	TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE	SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE
PURÉE DE POTIRON	LENTILLES A LA CRÈME	RIZ	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GRATIN DE COQUILLETTES
MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	FONDU CARRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
POIRE	CRUMBLE D'UZEL	COUCHER DE SOLEIL	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	CLÉMENTINE
10/12/2018	11/12/2018	12/12/2018	13/12/2018	14/12/2018
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	AILERONS DE POULET	BRANDADE D'UZEL AU POISSON & AU LAIT BIO
CAMEMBERT	FRITES	ÉPINARDS	PETITS POIS CAROTTES	YAOURT NATURE
COMPOTE DE POIRES	CANCOILLOTTE A L'AIL	MAMIROLLE	TOMME BIO DE CLÉRON	POMME
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL	BANANE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	
17/12/2018	18/12/2018	19/12/2018	20/12/2018	21/12/2018
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & ABRICOT SEC	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE PINTADE A L'ANCIENNE D'UZEL*	POISSON A LA BORDELAISE
POMMES VAPEUR D'UZEL	BROCOLIS	SEMOULE DU COUSCOUS	SPAETZLE	RATATOUILLE & GNOCCHIS
MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	PETIT MOULÉ NATURE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CARRÉ
KIWI	MOUSSE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & PÈRE NOËL	FLAN NAPPÉ
24/12/2018	25/12/2018	26/12/2018	27/12/2018	28/12/2018
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL		TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON		NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	SAUTÉ DE BOEUF MODE*
CAROTTES VICHY D'UZEL	JOYEUX NOEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT NATURE		RACLETTE DE CLÉRON	POIRE	FRAIDOU
MADELEINE		ORANGE		RIZ AU LAIT LIT CAMEL

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.