

...

SEMAINES 25,26,27,28 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/06/2019	18/06/2019	19/06/2019	20/06/2019	21/06/2019
SALADE DE HARICOTS VERTS ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE STEAK HACHÉ AU CURRY FRITES MINI GOUDA NECTARINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PALETTE BRAISÉE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROC'LAIT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ GALETTE COMTOISE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON ÉPINARDS MAMIROLLE ABRICOTS
24/06/2019	25/06/2019	26/06/2019	27/06/2019	28/06/2019
SALADE COLESLAW D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE PENNES RIGATE CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES	SALADE DE TOMATES OMELETTE A LA PROVENÇALE MIX DE LÉGUMES D'UZEL FRAIDOU MOUSSE CHOCOLAT	RADIS BEURRE SAUTÉ DE PORC A LA NORMANDE LENTILLES AU JUS COMTÉ DE CLÉRON BANANE	MELON COUSCOUS AU POULET SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PETIT NOVA NATURE BIO CERISES
01/07/2019	02/07/2019	03/07/2019	04/07/2019	05/07/2019
PANACHÉ DE CHOU & TOMATES ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE FROMAGE BLANC SUCRÉ ABRICOTS	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES YAOURT NATURE PECHE	SALADE TEXAS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & RIZ VACHE QUI RIT ÉCLAIR CHOCOLAT
08/07/2019	09/07/2019	10/07/2019	11/07/2019	12/07/2019
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS COOKIE D'UZEL	SALADE DE TOMATES MAIS JAMBON BLANC FROID MARMITE DE LÉGUMES FRAIDOU YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA VANILLE	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS EN GRATIN MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON ABRICOTS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL FILET DE HOKI AUX OLIVES RIZ PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROC'LAIT COMPOTE DE POMMES

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 25,26,27,28 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/06/2019	18/06/2019	19/06/2019	20/06/2019	21/06/2019
SALADE DE HARICOTS VERTS ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE STEAK HACHÉ AU CURRY FRITES MINI GOUDA NECTARINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROC'LAIT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ GALETTE COMTOISE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON ÉPINARDS MAMIROLLE ABRICOTS
24/06/2019	25/06/2019	26/06/2019	27/06/2019	28/06/2019
SALADE COLESLAW D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE PENNES RIGATE CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES	SALADE DE TOMATES OMELETTE A LA PROVENÇALE MIX DE LÉGUMES D'UZEL FRAIDOU MOUSSE CHOCOLAT	RADIS BEURRE SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE LENTILLES AU JUS COMTÉ DE CLÉRON BANANE	MELON COUSCOUS AU POULET SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PETIT NOVA NATURE BIO CERISES
01/07/2019	02/07/2019	03/07/2019	04/07/2019	05/07/2019
PANACHÉ DE CHOU & TOMATES ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS PURÉE FROMAGE BLANC SUCRÉ ABRICOTS	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES YAOURT NATURE PECHE	SALADE TEXAS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & RIZ VACHE QUI RIT ÉCLAIR CHOCOLAT
08/07/2019	09/07/2019	10/07/2019	11/07/2019	12/07/2019
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS COOKIE D'UZEL	SALADE DE TOMATES MAIS JAMBON DE VOLAILLE FROID MARMITE DE LÉGUMES FRAIDOU YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA VANILLE	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS EN GRATIN MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON ABRICOTS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL FILET DE HOKI AUX OLIVES RIZ PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROC'LAIT COMPOTE DE POMMES

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.