

...

SEMAINES 5,6,7,8 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/01/2019	29/01/2019	30/01/2019	31/01/2019	01/02/2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL MORBIER BIO DE CLÉRON POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL CAMEMBERT BANANE	SALADE OLIVIER D'UZEL COLOMBO DE PORC HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON SAINT PAULIN GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER D'UZEL TORTILLA OIGNONS & CAROTTES D'UZEL PANNA COTTA DE MAMIROLLE CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE
04/02/2019	05/02/2019	06/02/2019	07/02/2019	08/02/2019
SALADE DE HARICOTS VERTS CHOUROUTE GARNIE GOUDA BIO CLÉMENTINE	SALADE DE PATES D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FONDU CROC'LAIT COMPOTE DE POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT MAMIROLLE POMME	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL NEMS AU POULET RIZ CANTONNAIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES ROCHER COCO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE PURÉE DE CAROTTES CANCOILLOTTE COCKTAIL DE FRUITS
11/02/2019	12/02/2019	13/02/2019	14/02/2019	15/02/2019
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BLANQUETTE DE DINDE RIZ CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS TOMME BIO DE CLÉRON BANANE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON GRILLADE DE PORC AUX HERBES PURÉE RACLETTE DE CLÉRON POIRE AU CHOCOLAT	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POT AU FEU D'UZEL RONDELÉ AUX NOIX GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI
18/02/2019	19/02/2019	20/02/2019	21/02/2019	22/02/2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL PETITS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL MORBIER DE FRANCHE COMTÉ POIRE	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES TARTE D'UZEL AUX POMMES	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY COMTÉ DE CLÉRON PECHE AU COULIS	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE

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 5,6,7,8 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/01/2019	29/01/2019	30/01/2019	31/01/2019	01/02/2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL MORBIER BIO DE CLÉRON POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL CAMEMBERT BANANE	SALADE OLIVIER D'UZEL ROTI DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES GRATIN D'UZEL ENDIVES & FROMAGE SAINT PAULIN GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER D'UZEL TORTILLA OIGNONS & CAROTTES D'UZEL PANNA COTTA DE MAMIROLLE CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE
04/02/2019	05/02/2019	06/02/2019	07/02/2019	08/02/2019
SALADE DE HARICOTS VERTS CHOUROUTE DE LA MER GOUDA BIO CLÉMENTINE	SALADE DE PATES D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FONDU CROC'LAIT COMPOTE DE POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT MAMIROLLE POMME	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL NEMS AU POULET RIZ CANTONNAIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES ROCHER COCO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE PURÉE DE CAROTTES CANCOILLOTTE COCKTAIL DE FRUITS
11/02/2019	12/02/2019	13/02/2019	14/02/2019	15/02/2019
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BLANQUETTE DE DINDE RIZ CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS TOMME BIO DE CLÉRON BANANE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES FILET DE POULET AUX HERBES PURÉE RACLETTE DE CLÉRON POIRE AU CHOCOLAT	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POT AU FEU D'UZEL RONDELÉ AUX NOIX GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI
18/02/2019	19/02/2019	20/02/2019	21/02/2019	22/02/2019
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL PETITS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL MORBIER DE FRANCHE COMTÉ POIRE	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES TARTE D'UZEL AUX POMMES	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY COMTÉ DE CLÉRON PECHE AU COULIS	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE

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.