

...

## SEMAINES 45,46,47,48 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>05/11/2018</b>	<b>06/11/2018</b>	<b>07/11/2018</b>	<b>08/11/2018</b>	<b>09/11/2018</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SALADE MIXTE RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ KIWI	TARTE FLAMBÉE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME EDAM LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
<b>12/11/2018</b>	<b>13/11/2018</b>	<b>14/11/2018</b>	<b>15/11/2018</b>	<b>16/11/2018</b>
TERRINE DE POISSONS CHOUROUTE GARNIE MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL & KETCHUP FLAN NAPPÉ POIRE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FONDU CARRÉ BANANE	SALADE FRANC-COMTOISE RACLETTE : ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE DE POMMES	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON RATATOUILLE & RIZ ÉDEL DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE
<b>19/11/2018</b>	<b>20/11/2018</b>	<b>21/11/2018</b>	<b>22/11/2018</b>	<b>23/11/2018</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE RIZ AUX PETITS LÉGUMES FONDU CROC'LAIT COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	ONION RINGS & SAUCE D'UZEL SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE D'UZEL & POTIRON AU LAIT BIO LAIT FRAISE DE MAMIROLLE CAROTT CAKE D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA MORBIER DE FRANCHE COMTÉ BANANE
<b>26/11/2018</b>	<b>27/11/2018</b>	<b>28/11/2018</b>	<b>29/11/2018</b>	<b>30/11/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES & MAYONNAISE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN ORANGE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL BOEUF BOURGUIGNON POMMES PERSILLÉES D'UZEL CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRILLADE DE PORC AUX HERBES CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT NATURE PAIN D'ÉPICES

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 45,46,47,48 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>05/11/2018</b>	<b>06/11/2018</b>	<b>07/11/2018</b>	<b>08/11/2018</b>	<b>09/11/2018</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SALADE MIXTE RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ KIWI	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME EDAM LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
<b>12/11/2018</b>	<b>13/11/2018</b>	<b>14/11/2018</b>	<b>15/11/2018</b>	<b>16/11/2018</b>
TERRINE DE POISSONS CHOUROUTE DE LA MER MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL & KETCHUP FLAN NAPPÉ POIRE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FONDU CARRÉ BANANE	SALADE FRANC-COMTOISE RACLETTE : ASSIETTE DE CHARCUTERIES SANS PORC & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE DE POMMES	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON RATATOUILLE & RIZ ÉDEL DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE
<b>19/11/2018</b>	<b>20/11/2018</b>	<b>21/11/2018</b>	<b>22/11/2018</b>	<b>23/11/2018</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE RIZ AUX PETITS LÉGUMES FONDU CROC'LAIT COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	ONION RINGS & SAUCE D'UZEL SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE D'UZEL & POTIRON AU LAIT BIO LAIT FRAISE DE MAMIROLLE CAROTT CAKE D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA MORBIER DE FRANCHE COMTÉ BANANE
<b>26/11/2018</b>	<b>27/11/2018</b>	<b>28/11/2018</b>	<b>29/11/2018</b>	<b>30/11/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES & MAYONNAISE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN ORANGE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF POMMES PERSILLÉES D'UZEL CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ROTI DE DINDE AUX HERBES CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT NATURE PAIN D'ÉPICES

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.