

...
SEMAINES 9,10,11,12 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/02/2023	28/02/2023	01/03/2023	02/03/2023	03/03/2023
OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	TERRINE DE POISSONS TARTE D'UZEL AU FROMAGE ÉPINARDS MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE CROUSTI DE POISSON BROCOLIS BANANE BIO	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES KIWI
06/03/2023	07/03/2023	08/03/2023	09/03/2023	10/03/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO CLÉMENTINE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ POIRE	LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ TARTE FLAN D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL POIS CHICHES A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE BIO
13/03/2023	14/03/2023	15/03/2023	16/03/2023	17/03/2023
LENTILLES EN SALADE CAKE D'UZEL AU THON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIWI BIO	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	FILET DE HOKI SAUCE AURORE PENNES RIGATE BIO FRAIDOU FLAN NAPPÉ	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE FRITES LAIT FRAISE DE MAMIROLLE APPLE CAKE D'UZEL	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO OEUF A LA NEIGE
20/03/2023	21/03/2023	22/03/2023	23/03/2023	24/03/2023
TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES BIO A LA CRÈME FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE AUX PATES BIO OMELETTE A LA SAUCE TOMATE ÉPINARDS COMPOTE POMME FRAMBOISE	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT BIO CHOUQUETTES	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL SAINT MORET BIO BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/02/2023	28/02/2023	01/03/2023	02/03/2023	03/03/2023
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
POMMES PERSILLÉES BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	FILET DE POULET		FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE
COMTÉ BIO DE CLÉRON	ÉPINARDS	BROCOLIS	PETIT LOUIS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	ORANGE BIO	KIWI
06/03/2023	07/03/2023	08/03/2023	09/03/2023	10/03/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	SALADE OLIVIER BIO	LASAGNES DE BOEUF	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP
PURÉE BIO	SAINT VERNIER DE CLÉRON	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	TARTE FLAN D'UZEL	CAROTTES BIO PERSILLÉES
CLÉMENTINE	YAOURT AUX FRUITS	POIRE		BANANE BIO
13/03/2023	14/03/2023	15/03/2023	16/03/2023	17/03/2023
LENTILLES EN SALADE	CRÊPE AU FROMAGE	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL*	SOUPE DE POTIRON
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	PENNES RIGATE BIO	FRITES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FRAIDOU	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	OEUF A LA NEIGE
KIWI BIO	POMME	FLAN NAPPÉ	APPLE CAKE D'UZEL	
20/03/2023	21/03/2023	22/03/2023	23/03/2023	24/03/2023
TARTIFLETTE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	CROUSTI DE POISSON	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	RATATOUILLE & RIZ	SAINT MORET BIO
POMME BIO	CAROTTES BIO A LA CRÈME	ÉPINARDS	CAMEMBERT BIO	BANANE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHOUQUETTES	

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.