

...

SEMAINES 9,10,11,12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO MOUSSE CHOCOLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS BANANE BIO	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS KIWI
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT BIO ORANGE	POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ POIRE	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE BIO
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIWI	OEUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEMBERT	SALADE AUX PATES BIO QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE 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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES BIO MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE LENTILLES AU JUS BROCOLIS BANANE BIO	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS KIWI
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
LASAGNES AUX LÉGUMES VACHE QUI RIT BIO ORANGE	POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL TORTILLA OIGNONS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ POIRE	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE BIO
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
LENTILLES EN SALADE CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIWI	OEUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	FILET DE HOKI SAUCE AURE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	FISH BURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	OMELETTE A LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEMBERT	SALADE AUX PATES BIO QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES 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.