

...

SEMAINES 21,22,23,24 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/05/2021	25/05/2021	26/05/2021	27/05/2021	28/05/2021
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR COULOMMIERS FLAN NAPPÉ	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES GOUDA BIO KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL FRAIDOU RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS MAMIROLLE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
31/05/2021	01/06/2021	02/06/2021	03/06/2021	04/06/2021
TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS COCOS AU JUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF MODE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE	SALADE DE TOMATES MAIS FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	COEUR DE SCAROLE JAMBON BLANC FROID COQUILLETES PETIT LOUIS FRAISES
07/06/2021	08/06/2021	09/06/2021	10/06/2021	11/06/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MOUSSE DE CANARD GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POMME
14/06/2021	15/06/2021	16/06/2021	17/06/2021	18/06/2021
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET A LA TOMATE FUSILLI MINI GOUDA KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE PALETTE BRAISÉE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROC'LAIT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ BIO & AU THON ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON GALETTE COMTOISE D'UZEL A LA FARINE BIO	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ABRICOTS

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/05/2021	25/05/2021	26/05/2021	27/05/2021	28/05/2021
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR COULOMMIERS FLAN NAPPÉ	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES GOUDA BIO KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL FRAIDOU RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS MAMIROLLE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
31/05/2021	01/06/2021	02/06/2021	03/06/2021	04/06/2021
TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS COCOS AU JUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF MODE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE	SALADE DE TOMATES MAIS FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	COEUR DE SCAROLE JAMBON DE VOLAILLE FROID COQUILLETES PETIT LOUIS FRAISES
07/06/2021	08/06/2021	09/06/2021	10/06/2021	11/06/2021
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MOUSSE DE CANARD OMELETTE A LA SAUCE TOMATE & FROMAGE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POMME
14/06/2021	15/06/2021	16/06/2021	17/06/2021	18/06/2021
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET A LA TOMATE FUSILLI MINI GOUDA KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROC'LAIT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ BIO & AU THON ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON GALETTE COMTOISE D'UZEL A LA FARINE BIO	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ABRICOTS

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.