

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES COMPOTE POMME FRAISE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	PENNES CARBONARA D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS PERSILLÉS TARTE D'UZEL AU CITRON	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL BANANE
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE KIWI	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRUNES	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS YAOURT NATURE SUCRÉ COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC ROESTIS DE POMMES DE TERRE POIRE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRUNES

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.