

...

SEMAINES 41,42,43,44 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDA DE POISSON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TARTE D'UZEL AUX POMMES
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES CAROTTES BIO PERSILLÉES SAINT PAULIN BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES PRUNES	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME PURÉE DE CÉLERI CRÈME DE ROQUEFORT GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE PURÉE POMME COING
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	FILET DE COLIN SAUCE CITRON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	QUENELLES SAUCE AURORE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	COEUR DE SCAROLE BOEUF BOURGUIGNON* POMMES VAPEUR D'UZEL ANANAS AU SIROP
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024
RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY BANANE	SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO OEUF A LA NEIGE	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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.