

SEMAINES 1,2,3,4 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
03/01/2022	04/01/2022	05/01/2022	06/01/2022	07/01/2022	08/01/2022	09/01/2022
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE CERVELAS D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
STEAK HACHÉ BIO AU JUS	GRILLADE DE PORC AU JUS	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA	FRICASSÉE DE VOLAILLE	TÊTE DE VEAU* LÉGUMES & SAUCE GRIBICHE D'UZEL
PETITS POIS	FRITES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE BIO		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CARRÉ	SAINT PAULIN	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	PYRÉNÉES	ROITELET
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINES	POIRE	BANANE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	POMME	CARRÉ FRAMBOISE
10/01/2022	11/01/2022	12/01/2022	13/01/2022	14/01/2022	15/01/2022	16/01/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CASSOLETTE DE MOULES AU LARD	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES
FILET DE COLIN SAUCE AUREORE	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BROCOLIS		GNOCCHIS	PETITS POIS	CHOU BRAISÉ & CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MORET BIO	MAMIROLLE	FRAIDOU	BUCHETTE 1/2 CHEVRE
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI	CLÉMENTINES	GATEAU D'UZEL MANDARINE
17/01/2022	18/01/2022	19/01/2022	20/01/2022	21/01/2022	22/01/2022	23/01/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS	ESCALOPE VIENNOISE	TARTIFLETTE D'UZEL	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE & FROMAGE	SAUTÉ DE PINTADE A L'ANCIENNE D'UZEL*
	CAROTTES D'UZEL	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		BATONNIÈRE DE LÉGUMES	PATES AUX 3 COULEURS	BROCOLIS
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE NATURE	RACLETTE DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINES	COMPOTE DE POMMES BIO	CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE	POIRE	SALADE DE FRUITS	MOKA D'UZEL
24/01/2022	25/01/2022	26/01/2022	27/01/2022	28/01/2022	29/01/2022	30/01/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPES AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS BLANCS	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE RUSSE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ CITRON	COLOMBO DE PORC	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*

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 1,2,3,4 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMMES PERSILLÉES BIO	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL	RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SEMOULE	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
MAMIROLLE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	RONDELÉ AUX NOIX
CLÉMENTINES	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE	ORANGE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE

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 1,2,3,4 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
03/01/2022	04/01/2022	05/01/2022	06/01/2022	07/01/2022	08/01/2022	09/01/2022
		SOUPE A L'OIGNON D'UZEL		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	
PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	FILET DE COLIN AUX CREVETTES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	BLÉ A LA CANTONAISE	PALETTE BRAISÉE	CHOU FARCI JUS DE VIANDE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
CHOUX DE BRUXELLES	CAROTTES VICHY D'UZEL			HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL	GNOCCHIS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE		CANCOILLOTTE A L'AIL			RONDELÉ AUX NOIX
KIWI	GALETTE DES ROIS D'UZEL	2 PETITS SUISSÉS AUX FRUITS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CLÉMENTINES	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POIRE
10/01/2022	11/01/2022	12/01/2022	13/01/2022	14/01/2022	15/01/2022	16/01/2022
		VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA CRÈME		POTAGE DE COURGETTES
GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON	FILET DE POULET	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	CROQUE MONSIEUR	MORBIFLETTE D'UZEL	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS
	PURÉE		ÉPINARDS		COEUR DE SCAROLE	RIZ
BUCHETTE 1/2 CHEVRE	CANCOILLOTTE			PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		
CLÉMENTINES	SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	COUCHER DE SOLEIL	POMME	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRONS	POIRE BELLE HÉLÈNE	ORANGE
17/01/2022	18/01/2022	19/01/2022	20/01/2022	21/01/2022	22/01/2022	23/01/2022
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		SOUPE DE POTIRON				VELOUTÉ DE NAVETS D'UZEL
GATEAU DE FROMAGE BLANC ET DE VOLAILLE	SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	JAMBON DE VOLAILLE FROID	CASSOULET D'UZEL
GRATIN DE CHOU FLEUR	POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	SALSIFIS A LA CRÈME D'AIL	ENDIVES BRAISÉES	SEMOULE	PURÉE DE PETITS POIS	
	CARRÉ FRAIS		FAISSELLE	MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	
POIRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BANANE	CLÉMENTINES	TARTE D'UZEL AUX POMMES	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	ORANGE
24/01/2022	25/01/2022	26/01/2022	27/01/2022	28/01/2022	29/01/2022	30/01/2022
SALADE DE PATES D'UZEL		POTAGE AU CERFEUIL		VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		TABOULÉ D'UZEL
JAMBON BRAISÉ AU JUS	GRATIN PAYSAN D'UZEL	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	STEAK HACHÉ AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE A LA CRÈME
COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SALADE PANACHÉE	GNOCCHIS		BATONNIÈRE DE LÉGUMES
	CANCOILLOTTE				CRÈME DE BREBIS	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FAR BRETON D'UZEL	KIWI	CLÉMENTINES	POMME	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	POIRE

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.