

SEMAINES 5,6,7,8 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31/01/2022	01/02/2022	02/02/2022	03/02/2022	04/02/2022	05/02/2022	06/02/2022
LENTILLES EN SALADE	SALADE DE PATES D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE TEXAS
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF MODE	NEMS AU POULET	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE	TORTIS SAUCE CRÈME D'UZEL & POULET	FRICASSÉE DE VOLAILLE
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	PETITS POIS BIO	POLENTA AU LAIT	RIZ THAÏ	PURÉE DE CAROTTES		CHOU FLEUR PERSILLÉ
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	FRAIDOU	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A L'ANANAS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COULOMMIERS	BLEU
POMME BIO	CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE	CLÉMENTINES	CHINOISERIE A LA POMME	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	KIWI	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
07/02/2022	08/02/2022	09/02/2022	10/02/2022	11/02/2022	12/02/2022	13/02/2022
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE ICEBERG	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	PANACHÉ DE CRUDITÉS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	ESCALOPE A LA CRÈME	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE SAUCE FORESTIÈRE
RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE BIO	CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE		COURGETTES PROVENÇALES	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL
CAMEMBERT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ NATURE	BRIN D'AFFINOIS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	KIWI BIO	CRÈME MACCHIATO D'UZEL	FORET NOIRE D'UZEL
14/02/2022	15/02/2022	16/02/2022	17/02/2022	18/02/2022	19/02/2022	20/02/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
COUSCOUS BOULETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	ESCALOPE VIENNOISE	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	CHOU BRAISÉ D'UZEL
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CANCOILLOTTE A L'AIL	COEUR DE BLEU CRÈMEUX
CLÉMENTINES	COOKIES D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE	POMME	GATEAU DE MÉNAGE FRANC COMTOIS D'UZEL
21/02/2022	22/02/2022	23/02/2022	24/02/2022	25/02/2022	26/02/2022	27/02/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE MEXICAINE	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER	SALADE DE POIREAUX D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	TORTILLA OIGNONS	BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	TORTIS FAÇON PÊCHEUR D'UZEL	CORDON BLEU DE DINDE	CASSOLET D'UZEL
LENTILLES A LA CRÈME	RATATOUILLE BIO	GNOCCHIS			ENDIVES BRAISÉES	

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 5,6,7,8 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FONDU CARRÉ	PETIT NOVA FRUIT BIO	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON	PYRÉNÉES	RONDELÉ AUX NOIX
POMME	KIWI	COMPOTE DE PECHES	TARTE AUX POMMES BIO	CLÉMENTINES	ORANGE	CRÈME CATALANE D'UZEL

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 5,6,7,8 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31/01/2022	01/02/2022	02/02/2022	03/02/2022	04/02/2022	05/02/2022	06/02/2022
			VELOUTÉ CULTIVATEUR	VELOUTÉ AUX ENDIVES		
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON	POULET BASQUAISE	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	SALADE MIXTE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES	BROCOLIS		TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	GNOCCHIS
VACHE QUI RIT		PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES			FAISSELLE	CARRÉ FRAIS
MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS DE LA PASSION	POIRE	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	ANANAS	BANANE	CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	POMME
07/02/2022	08/02/2022	09/02/2022	10/02/2022	11/02/2022	12/02/2022	13/02/2022
SALADE DE PATES D'UZEL			POTAGE AU CERFEUIL	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE		
ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	PAIN DE THON & ENDIVES AU COULIS DE LÉGUMES	CROQUE MONSIEUR	PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE	ANIMATION MONT D'OR CHARCUTERIE	FILET DE POULET AU JUS
ÉPINARDS			CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES VAPEUR D'UZEL	GNOCCHIS
	VELOUTÉ NATURE	CANCOILLOTTE			ANIMATION MONT D'OR FROMAGE	FAISSELLE
ORANGE	COMPOTE POMME PRUNEAU	CLÉMENTINES	POMME	FLAN PATISSIER D'UZEL AUX RAISINS SECS	SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	COMPOTE DE FRUITS
14/02/2022	15/02/2022	16/02/2022	17/02/2022	18/02/2022	19/02/2022	20/02/2022
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		SOUPE DE POTIRON		POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	BLÉ A LA CANTONAISE	GALETTE CHÈVRE TOMATE	BOEUF BRAISÉ FROID MOUTARDE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TORTILLA OIGNONS	JAMBON BRAISÉ AU JUS
CHOUX DE BRUXELLES		SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE & RIZ	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	PURÉE
	FRAIDOU		DÉLICE EMMENTAL			RONDELÉ AUX NOIX
POMME	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA RHUBARBE	KIWI	BANANE	CRÈME D'UZEL AU CAFÉ	MOUSSE D'UZEL A LA PECHE BLANCHE	CLÉMENTINES
21/02/2022	22/02/2022	23/02/2022	24/02/2022	25/02/2022	26/02/2022	27/02/2022
POTAGE PAYSAN	SALADE MIXTE		POTAGE DE COURGETTES			SALADE DE RIZ D'UZEL
GRATIN D'UZEL ENDIVES & POULET	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
		ÉPINARDS	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	SALSIFIS PERSILLÉS	SALADE ITALIENNE D'UZEL	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
		YAOURT NATURE		CANCOILLOTTE		
MERINGUES AU CHOCOLAT	ANANAS	BANANE	KIWI	GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	TIRAMISU D'UZEL	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.