

SEMAINES 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022	15/10/2022	16/10/2022
CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS	CHOU FLEUR EN SALADE	TERRINE DE POISSONS
SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN	LASAGNES DE BOEUF	MOQUECA D'UZEL	FRICADELLE & KETCHUP	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	POT AU FEU D'UZEL*
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT			FRITES	MACARONIS	
MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	RONDELÉ BIO	COEUR DE BLEU CRÈMEUX	MAMIROLLE	VACHE QUI RIT BIO	MIMOLETTE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	POMME GRANNY	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	COOKIES D'UZEL MENTHE CHOCO	RAISIN	PRUNES	CARRÉ FRAMBOISE
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022	22/10/2022	23/10/2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPES AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	PANACHÉ DE CRUDITÉS
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	OMELETTE BIO SAUCE MORNAY	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES
HARICOTS COCOS A LA TOMATE		ÉPINARDS	RATATOUILLE NIÇOISE	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	CHOUROUTE DE RAVES
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	CRÈME DE ROQUEFORT
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME BIO	POIRE	BAVAROIS D'UZEL AU CITRON
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022	29/10/2022	30/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POLENTA AU LAIT	CHOU FLEUR PERSILLÉ
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ
COMPOTE POMME BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE BIO	COMPOTE POMME FRAMBOISE	GATEAU DE MÉNAGE FRANC COMTOIS D'UZEL
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022	05/11/2022	06/11/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE DE POISSONS	JAMBON BLANC & CORNICHON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	CASSOLETTE DE MOULES
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	RAVIOLIS A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	BLANQUETTE DE DINDE

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEM ENT		BROCOLIS		RIZ AUX PETITS LÉGUMES	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM	FRAIDOU	BUCHE DU PILAT
MADELEINE BIO	CLÉMENTINES	KIWI BIO	PECHE AU COULIS	ROCHER COCO D'UZEL	POMME	BABAAU RHUM

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022	15/10/2022	16/10/2022
	SALADE GRECQUE D'UZEL		SOUPE AU PESTO			VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL
FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	TORTILLA OIGNONS	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE
RIZ	COURGETTES	CAROTTES EN BATONNETS	RATATOUILLE NIÇOISE			RIZ
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK		FONDU CARRÉ		FRAIDOU	FONDU CROCLAIT	
POIRE	CRÈME CARAMEL D'UZEL	BANANE	PRUNES	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POMME
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022	22/10/2022	23/10/2022
VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL			POTAGE AU LAIT		TABOULÉ D'UZEL	VELOUTÉ DE CAROTTES
ROTI DE DINDE SAUCE VIGNERONNE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TARTES FLAMBÉES D'UZEL	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	MARMITE DE VOLAILLE, LÉGUMES MIXTES, COULIS ÉPICÉ	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	PAUPIETTE DE LAPIN
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MARMITE DE LÉGUMES	SALADE PANACHÉE	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POLENTA AU LAIT
	RONDELÉ AUX NOIX			MINI CABRETTE		
CAKE D'UZEL MARBRÉ	POIRE	POMME	COMPOTE DE PECHES	FAR BRETON D'UZEL	SALADE DE FRUITS	KIWI
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022	29/10/2022	30/10/2022
		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL			SOUPE PROVENÇALE	
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE	ROTI DE DINDE AU JUS	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE VIENNOISE	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	ÉPINARDS	GNOCCHIS	SALADE MIXTE		CAROTTES VICHY D'UZEL	POMMES PERSILLÉES D'UZEL
FAISSELLE	FRAIDOU			PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		CANCOILLOTTE IGP
PAIN D'ÉPICES	BANANE	RAISIN	FLAN NAPPÉ	MOUSSE D'UZEL AU CASSIS	POIRE	POMME
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022	05/11/2022	06/11/2022
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		SOUPE DE POTIRON			1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	
BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENÇALE	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE SAUCE AIGRE DOUCE	GALETTE CHÈVRE TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS	SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	BOUDIN NOIR AUX POMMES
MACARONIS	COURGETTES PROVENÇALES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	SALADE PANACHÉE	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS CAROTTES	PURÉE

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	FONDU CARRÉ		DÉLICE EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP		CRÈME DE BREBIS
POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	2 PETITS SUISSES AUX FRUITS	BANANE	CLÉMENTINES	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRONS	COMPOTE POMME PRUNEAU

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.