

SEMAINES 45,46,47,48 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/11/2022	08/11/2022	09/11/2022	10/11/2022	11/11/2022	12/11/2022	13/11/2022
LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	SALADE TEXAS	BETTERAVES ROUGES	SARDINES AU CITRON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES AUX LÉGUMES	KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS	CROUSTI DE POISSON	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	BROCHETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL
MARMITE DE LÉGUMES		CAROTTES BIO PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE		FUSILLI	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE	MAMIROLLE	FAISSELLE
ORANGE BIO	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE BIO	OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINES	POIRE	CARRÉ CHOCOLATIER
14/11/2022	15/11/2022	16/11/2022	17/11/2022	18/11/2022	19/11/2022	20/11/2022
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	SALADE OLIVIER D'UZEL	ACCRAIS DE MORUE & CITRON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	FILET DE POULET	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA	PAUPIETTE DE LAPIN	POT AU FEU D'UZEL*
GNOCCHIS BIO	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	ÉPINARDS	POMMES VAPEUR D'UZEL		HARICOTS COCOS AU JUS	
COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT	BRIE	SAINT NECTAIRE
POMME	BANANE	GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CLÉMENTINES	COMPOTE DE POIRES	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS
21/11/2022	22/11/2022	23/11/2022	24/11/2022	25/11/2022	26/11/2022	27/11/2022
PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES BIO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
FILET DE COLIN A L'ANETH	SAUTÉ DE POULET CHASSEUR	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	TAJINE DE POULET & LÉGUMES D'UZEL	SAUMON SUR LIT D'ÉPINARDS
PETITS POIS CAROTTES	FRITES	PENNES RIGATE BIO		CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ		
PRÉPAILLOU BIO	MAMIROLLE	CAMEMBERT BIO	FRAIDOU	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PYRÉNÉES	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ
COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINES	ANANAS AU SIROP	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	KIWI	MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES
28/11/2022	29/11/2022	30/11/2022	01/12/2022	02/12/2022	03/12/2022	04/12/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	OEUF MAYONNAISE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SARDINES AU CITRON
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE	PALETTE BRAISÉE	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	TORTIS SÉTOISE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SAUTÉ DE BOEUF STROGOV*	CHOUROUTE GARNIE
PURÉE BIO	LENTILLES A LA CRÈME	RIZ BIO		CAROTTES D'UZEL	HARICOTS COCOS AU JUS	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	CARRÉ FRAIS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	MUNSTER
POIRE BIO	SALADE DE FRUITS	CRÈME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINES	DONUT SUCRE	KIWI	BAVAROIS D'UZEL AU CASSIS

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 45,46,47,48 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/11/2022	08/11/2022	09/11/2022	10/11/2022	11/11/2022	12/11/2022	13/11/2022
LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	SALADE TEXAS	BETTERAVES ROUGES	SARDINES AU CITRON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES AUX LÉGUMES	KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS	CROUSTI DE POISSON	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	BROCHETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POTÉE D'UZEL AU POULET
MARMITE DE LÉGUMES		CAROTTES BIO PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE		FUSILLI	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE	MAMIROLLE	FAISSELLE
ORANGE BIO	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE BIO	OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINES	POIRE	CARRÉ CHOCOLATIER
14/11/2022	15/11/2022	16/11/2022	17/11/2022	18/11/2022	19/11/2022	20/11/2022
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	SALADE OLIVIER D'UZEL	ACCRAIS DE MORUE & CITRON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	FILET DE POULET	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS	TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA	PAUPIETTE DE LAPIN	POT AU FEU D'UZEL*
GNOCCHIS BIO	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	ÉPINARDS	POMMES VAPEUR D'UZEL		HARICOTS COCOS AU JUS	
COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT	BRIE	SAINT NECTAIRE
POMME	BANANE	GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CLÉMENTINES	COMPOTE DE POIRES	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS
21/11/2022	22/11/2022	23/11/2022	24/11/2022	25/11/2022	26/11/2022	27/11/2022
SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES ROUGES BIO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
FILET DE COLIN A L'ANETH	SAUTÉ DE POULET CHASSEUR	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUCISSES DE DINDE AU JUS	TAJINE DE POULET & LÉGUMES D'UZEL	SAUMON SUR LIT D'ÉPINARDS
PETITS POIS CAROTTES	FRITES	PENNES RIGATE BIO		CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ		
PRÉPAILLOU BIO	MAMIROLLE	CAMEMBERT BIO	FRAIDOU	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PYRÉNÉES	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ
COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINES	ANANAS AU SIROP	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	KIWI	MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES
28/11/2022	29/11/2022	30/11/2022	01/12/2022	02/12/2022	03/12/2022	04/12/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	OEUF MAYONNAISE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SARDINES AU CITRON
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE	PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	TORTIS SÉTOISE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SAUTÉ DE BOEUF STROGOV*	CHOUCROUTE DE LA MER
PURÉE BIO	LENTILLES A LA CRÈME	RIZ BIO		CAROTTES D'UZEL	HARICOTS COCOS AU JUS	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	CARRÉ FRAIS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	MUNSTER
POIRE BIO	SALADE DE FRUITS	CRÈME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINES	DONUT SUCRE	KIWI	BAVAROIS D'UZEL AU CASSIS

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 45,46,47,48 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/11/2022	08/11/2022	09/11/2022	10/11/2022	11/11/2022	12/11/2022	13/11/2022
POTAGE DE COURGETTES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL			SALADE MIXTE		SOUPE A L'OISEILLE
PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	FILET DE COLIN AU PISTOU	CANNELLONIS	BOEUF BRAISÉ AU JUS	GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
GNOCCHIS	BROCOLIS	POLENTA AU LAIT		FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL		BLÉ
		BUCHETTE 1/2 CHEVRE	CARRÉ FRAIS		1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POIRE	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS DE LA PASSION	OREILLONS D'ABRICOTS	POMME	CRÊPE AU SUCRE	KIWI
14/11/2022	15/11/2022	16/11/2022	17/11/2022	18/11/2022	19/11/2022	20/11/2022
			SOUPE A L'OIGNON D'UZEL	LENTILLES EN SALADE		POTAGE PAYSAN
TOMATES FARCIES SUR LIT DE LÉGUMES	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	JAMBON FORESTIER	BOUCHÉES AUX FRUITS DE MER D'UZEL	FILET DE POULET AU JUS	ANIMATION RACLETTE CHARCUTERIE	SAUTÉ DE PORC A L'ORANGE
		PATES AUX 3 COULEURS		CHOUX DE BRUXELLES	POMMES VAPEUR D'UZEL	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
FRAIDOU	FROMAGE BLANC NATURE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES			ANIMATION RACLETTE FROMAGE	
VELOUTÉ FRUITS	COMPOTE POMME PRUNEAU	SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	POIRE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	TIRAMISU D'UZEL	CLÉMENTINES
21/11/2022	22/11/2022	23/11/2022	24/11/2022	25/11/2022	26/11/2022	27/11/2022
SOUPE DE POTIRON		VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS BLANCS			
CHOU FARCI SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ AU VINAIGRE	CROUSTI DE POISSON	BROCHETTE DE DINDE ÉPICÉE	CROQUE MONSIEUR	TORTILLA OIGNONS	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE
MACARONIS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FONDUE DE POIREAUX	COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE	SALADE MIXTE	RATATOUILLE NIÇOISE	
	CARRÉ FRAIS			PETIT LOUIS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP
KIWI	CRÈME DESSERT CAMEL	BANANE	POMME	COMPOTE POMME ABRICOT	FLAN PATISSIER D'UZEL AUX RAISINS SECS	ORANGE
28/11/2022	29/11/2022	30/11/2022	01/12/2022	02/12/2022	03/12/2022	04/12/2022
POTAGE AU CERFEUIL	TABOULÉ D'UZEL		SOUPE DE POTIRON			TERRINE AUX 3 LÉGUMES
COLOMBO DE PORC	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	OMELETTE A LA PROVENÇALE	ANIMATION MONT D'OR CHARCUTERIE	BLANQUETTE DE DINDE
COURGETTES	CHOUROUTE DE RAVES		BROCOLIS	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	POMMES VAPEUR D'UZEL	RIZ AUX OIGNONS
		YAOURT NATURE SUCRÉ		VACHE QUI RIT	ANIMATION MONT D'OR FROMAGE	

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 45,46,47,48 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ANANAS AU SIROP	PALET BRETON D'UZEL	BANANE	POMME	SALADE DE FRUITS & PAPILLOTES	CLÉMENTINES

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.