

...

SEMAINES 49,50,51,52 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/12/2022	06/12/2022	07/12/2022	08/12/2022	09/12/2022	10/12/2022	11/12/2022
BETTERAVES ROUGES	COEUR DE SCAROLE	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	POT AU FEU D'UZEL*
	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	ÉPINARDS	PETITS POIS		JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	FRAIDOU	BRIN D'AFFINOIS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	ORANGE	GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME BIO	POIRE	DÉLICE AU PAIN D'ÉPICES
12/12/2022	13/12/2022	14/12/2022	15/12/2022	16/12/2022	17/12/2022	18/12/2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PATES BIO	OEUF MAYONNAISE	TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG	ASPIC D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS	CROUSTI DE POISSON	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	JAMBON A L'ÉCHALOTE
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ		SPAETZLE	RATATOUILLE NIÇOISE		CHOU BRAISÉ D'UZEL
MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	MINI CABRETTE BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PRÉPAILLLOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO	CRÈME DE BREBIS	COMTÉ DE CLÉRON
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINES	BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE	FLAN NAPPÉ	POMME	BABA AU RHUM
19/12/2022	20/12/2022	21/12/2022	22/12/2022	23/12/2022	24/12/2022	25/12/2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL	TERRINE AU SANGlier
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	ESCALOPE VIENNOISE	SAUTÉ DE BOEUF MODE	COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	PINTADE FORESTIÈRE
CAROTTES VICHY D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		LENTILLES A LA CRÈME	COURGETTES	POM'PIN
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RACLETTE DE CLÉRON	FRAIDOU	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	RONDELÉ AUX NOIX	VAL DE LOU DE CLÉRON
MADELEINE BIO	ORANGE	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POIRE	CLÉMENTINES	COMPOTE POMME PRUNEAU	BUCHE D'UZEL AU CHOCOLAT MASCARPONE & PAPILOTES
26/12/2022	27/12/2022	28/12/2022	29/12/2022	30/12/2022	31/12/2022	01/01/2023
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CHOU FLEUR BIO EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CROUTE FORESTIÈRE
SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	STEAK HACHÉ AU JUS	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	CIVET DE CERF D'UZEL*
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BROCOLIS	PURÉE DE POTIRON	FRITES	PETITS POIS CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DUCHESSE
CAMEMBERT	COULOMMIERS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	PETIT NOVA FRUIT BIO	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	ST VERNIER DE CLÉRON

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 49, 50, 51, 52 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
CRÈME MACCHIATO D'UZEL	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	KIWI	ORANGE	GATEAU D'UZEL AU CHOCOLAT & AUX AMANDES

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 49,50,51,52 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/12/2022	06/12/2022	07/12/2022	08/12/2022	09/12/2022	10/12/2022	11/12/2022
VELOUTÉ AUX ENDIVES		VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL				BETTERAVES ROUGES
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ AU JUS	GRATIN DE FRUITS DE MER	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	POULET ROTI AU PAPRIKA
MARMITE DE LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES	GNOCCHIS	SALADE PANACHÉE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	CRÈME DE BREBIS			CARRÉ FRAIS	1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ	
KIWI	CLÉMENTINES	FLAN NAPPÉ	PECHE AU COULIS	MERINGUES AU CHOCOLAT	PRUNEAUX SECS AU SIROP	ORANGE
12/12/2022	13/12/2022	14/12/2022	15/12/2022	16/12/2022	17/12/2022	18/12/2022
	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	POTAGE PARMENTIER D'UZEL		SOUPE DE POTIRON		PANACHÉ DE CRUDITÉS
FILET DE HOKI A L'OSEILLE	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	JAMBON BRAISÉ AU JUS	OEUFS POCHÉS	GALETTE CHÈVRE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	POLENTA AU LAIT	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	ÉPINARDS	SALADE JURASSIENNE D'UZEL	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	RIZ
PETIT MOULÉ NATURE			VELOUTÉ FRUITS		FRAIDOU	
GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	POIRE	SOUPE DE FRUITS ROUGES AUX CASSIS	BANANE	ANANAS AU SIROP	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE D'ORANGES
19/12/2022	20/12/2022	21/12/2022	22/12/2022	23/12/2022	24/12/2022	25/12/2022
	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE			SALADE DE PATES D'UZEL	TERRINE DE POISSONS	SOUPE AU PESTO
FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	RAVIOLIS EN GRATIN	CASSOLETTE DE VOLAILLE AU CIDRE	TORTILLA OIGNONS	CROUSTI DE POISSON	ROTI DE VEAU AU THYM	JAMBON BLANC FROID
PURÉE		POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NICOISE	ÉPINARDS	RISOTTO D'UZEL AU FROMAGE DE FRANCHE-COMTÉ	SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL
CARRÉ FRAIS		CANCOILLOTTE IGP	PETIT LOUIS		ROQUEFORT	
POMME	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS	KIWI	ENTREMETS VANILLE	ORANGE	BUCHÉ D'UZEL FRAMBOISE CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT
26/12/2022	27/12/2022	28/12/2022	29/12/2022	30/12/2022	31/12/2022	01/01/2023
		SOUPE D'UZEL A LA TOMATE		COEUR DE SCAROLE	CRÈME BRULÉE D'UZEL AUX BROCOLIS	
ESCALOPE VIENNOISE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX PRUNEAUX	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	LASAGNES DE BOEUF	SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID

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 49,50,51,52 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HARICOTS COCOS AU JUS	RIZ AUX PETITS LÉGUMES		COTES DE BETTES BÉCHAMEL		GRATIN DAUPHINOIS D'UZEL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	MINI CABRETTE		PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		SAINT FÉLICIEN	FAISSELLE
CLÉMENTINES	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	ABRICOTS AU SIROP	POMME	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	MOUSSE D'UZEL CRAQUANTE AU CHOCOLAT BLANC & PAPILOTES	ORANGE

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.