

ADULTE CHOIX 1

LE 10/11/2023

à 13:36

...

SEMAINES 45,46,47,48 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/11/2023	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023	10/11/2023	11/11/2023	12/11/2023
LENTILLES EN SALADE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	SALADE TEXAS	BETTERAVES ROUGES	SARDINES AU CITRON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES DE BOEUF	KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS	CROUSTI DE POISSON	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	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 AOP DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MAMIROLLE	FAISSELLE
ORANGE BIO	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CLÉMENTINES	OEUF A LA NEIGE	KIWI	CARRÉ CHOCOLATIER	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
13/11/2023	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023	17/11/2023	18/11/2023	19/11/2023
CHOU FLEUR BIO EN SALADE	SALADE OLIVIER D'UZEL	ACCRAIS DE MORUE & CITRON	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE ICEBERG	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	OMELETTE A LA PROVENÇALE	FILET DE POULET	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	PENNES CARBONARA D'UZEL	PAUPIETTE DE LAPIN	POT AU FEU D'UZEL*
GNOCCHIS BIO	BROCOLIS	ÉPINARDS	POMMES VAPEUR D'UZEL		HARICOTS COCOS AU JUS	
COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	EMMENTAL	COEUR DE BLEU CRÈMEUX	VACHE QUI RIT	BRIE	CANCOILLOTTE IGP
POMME	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	BANANE BIO	BUGNES DE LYON	CLÉMENTINES	COMPOTE DE POIRES	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS
20/11/2023	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023	24/11/2023	25/11/2023	26/11/2023
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	BOEUF BRAISÉ AU JUS	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	CHIPOLATAS DE FRANCHÉ 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	FRAIDOU	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PYRÉNÉES	MORBIER AOP DE CLÉRON
COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINES	ANANAS AU SIROP	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	KIWI	MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES
27/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023	01/12/2023	02/12/2023	03/12/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL 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 BIO PERSILLÉES	HARICOTS COCOS AU JUS	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COMTÉ BIO DE CLÉRON	CARRÉ FRAIS	CHANTENEIGE BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON	MUNSTER
POIRE BIO	COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINES	DONUT SUCRE	KIWI	FORET NOIRE 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 45,46,47,48 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/11/2023	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023	10/11/2023	11/11/2023	12/11/2023
POTAGE DE COURGETTES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL			SALADE MIXTE		SOUPE A L'OSEILLE
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 SUISSÉ AUX FRUITS	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POMME	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	OREILLONS D'ABRICOTS	CRÊPE AU SUCRE	POIRE	ORANGE
13/11/2023	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023	17/11/2023	18/11/2023	19/11/2023
			SOUPE A L'OIGNON D'UZEL	LENTILLES EN SALADE		POTAGE PAYSAN
TOMATES FARCIES SUR LIT DE LÉGUMES	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	FILET DE POULET AU JUS	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	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	
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	COMPOTE POMME PRUNEAU	SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	POIRE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	TIRAMISU D'UZEL	CLÉMENTINES
20/11/2023	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023	24/11/2023	25/11/2023	26/11/2023
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	GALETTE CHÈVRE TOMATE	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 CARAMEL	BANANE	POMME	COMPOTE POMME ABRICOT	ÉCLAIR VANILLE	ORANGE
27/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023	01/12/2023	02/12/2023	03/12/2023
POTAGE AU CERFEUIL	TABOULÉ D'UZEL		SOUPE DE POTIRON			TERRINE AUX 3 LÉGUMES
COLOMBO DE PORC	FILET DE HOKI A LA CRÈME	GRATIN D'UZEL ENDIVES & POULET	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	OMELETTE A LA PROVENÇALE	ANIMATION MONT D'OR CHARCUTERIE	BLANQUETTE DE DINDE
COURGETTES	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES		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 PNN5 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 2023

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