

SEMAINES 1,2,3,4 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/01/2021	05/01/2021	06/01/2021	07/01/2021	08/01/2021
PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE MIXTE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE CERVELAS D'UZEL	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE	GRILLADE DE PORC	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA
PURÉE DE POTIRON	FRITES & MAYONNAISE	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE & RIZ	
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	MAMIROLLE	SAINTE PAULIN	FONDU CARRÉ
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	BANANE	GALETTE DES ROIS D'UZEL
11/01/2021	12/01/2021	13/01/2021	14/01/2021	15/01/2021
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	BLANQUETTE DE DINDE
SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL		GNOCCHIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	EDAM	PETIT LOUIS	COULOMMIERS
COCKTAIL DE FRUITS	MADELEINE	BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI
18/01/2021	19/01/2021	20/01/2021	21/01/2021	22/01/2021
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	SALADE PANACHÉE	SALADE DE PATES D'UZEL
BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO	TORTILLA OIGNONS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	CROZIFLETTE D'UZEL	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		BATONNIÈRE DE LÉGUMES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	COMTÉ DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	POIRE
25/01/2021	26/01/2021	27/01/2021	28/01/2021	29/01/2021
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	POTAGE PARMENTIER D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ CITRON	COLOMBO DE PORC	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	RIZ	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	
MAMIROLLE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINTE PAULIN	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME	CLÉMENTINE	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE

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.