LA CUISINE DE VILLERSEXEL

PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 08/01/202
à 13:08

...

SEMAINES 5,6,7,8 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/02/2021	**02/02/2021**	**03/02/2021**	**04/02/2021**	**05/02/2021**
LENTILLES EN SALADE	SALADE DE PATES D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF MODE	CANARD A L'ORANGE*	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POLENTA AU LAIT	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	FONDU CROC'LAIT	FRAIDOU	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A L'ANANAS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME	CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE	CLÉMENTINE	CHINOISERIE A LA POMME	COCKTAIL DE FRUITS
08/02/2021	**09/02/2021**	**10/02/2021**	**11/02/2021**	**12/02/2021**
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	ROTI DE DINDE AUX HERBES	ESCALOPE A LA CRÈME	SPAGHETTIS BOLOGNAISE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE	CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE	
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	POIRE AU SIROP	COOKIE D'UZEL	KIWI
15/02/2021	**16/02/2021**	**17/02/2021**	**18/02/2021**	**19/02/2021**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	FUSILLI BIO AU CURRY & AU SOJA	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL		FRITES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FROMAGE BLANC VANILLE	MINI CABRETTE	COMTÉ DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	BUGNES DE CARNAVAL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE PECHES	ORANGE
22/02/2021	**23/02/2021**	**24/02/2021**	**25/02/2021**	**26/02/2021**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE MEXICAINE	SALADE DE HARICOTS VERTS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK HACHÉ AU JUS	TORTILLA OIGNONS	BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES	POTÉE D'UZEL AU POULET	TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL
LENTILLES A LA CRÈME	RATATOUILLE NIÇOISE	GNOCCHIS		
FONDU CARRÉ	PETIT NOVA FRUIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI GOUDA	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	KIWI	COCKTAIL DE FRUITS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINE

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.