

...

SEMAINES 49,50,51,52 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2020	01/12/2020	02/12/2020	03/12/2020	04/12/2020
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE PANACHÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
STEAK HACHÉ AU JUS	PALETTE BRAISÉE	TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE	TORTIS SÉTOISE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
PURÉE DE POTIRON	LENTILLES A LA CRÈME	RIZ BIO		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CARRÉ FRAIS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE	CRUMBLE D'UZEL	CRÈME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
07/12/2020	08/12/2020	09/12/2020	10/12/2020	11/12/2020
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
	FRITES	ÉPINARDS	PETITS POIS CAROTTES	
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE A L'AIL	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	GOUDA BIO
COMPOTE DE PECHES	FROMAGE BLANC VANILLE	BANANE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CLÉMENTINE
14/12/2020	15/12/2020	16/12/2020	17/12/2020	18/12/2020
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES BIO	SOUPE DE POTIRON	SALADE DE NOEL D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	JAMBON A L'ÉCHALOTE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POULET BIO A L'ANCIENNE & A LA CRÈME*	POISSON A LA BORDELAISE
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ	SEMOULE DU COUSCOUS	RIZ BIO PILAF	RATATOUILLE & GNOCCHIS
EMMENTAL	MINI CABRETTE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CARRÉ
KIWI	MOUSSE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & FIGURINES DE NOËL	FLAN NAPPÉ
21/12/2020	22/12/2020	23/12/2020	24/12/2020	25/12/2020
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF MODE	COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	
CAROTTES VICHY D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		JOYEUX NOEL
YAOURT NATURE	RACLETTE DE CLÉRON	FRAIDOU	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	
MADELEINE	ORANGE	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POIRE	

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.