



SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 27/11/2017

à 15:14

...

SEMAINES 1,2,3,4 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2018	02/01/2018	03/01/2018	04/01/2018	05/01/2018
	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS A LA TOMATE POMME	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF MODE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL FILET DE POULET PETITS POIS CAROTTES ORANGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL PALETTE BRAISÉE POMMES VAPEUR D'UZEL KIWI
08/01/2018	09/01/2018	10/01/2018	11/01/2018	12/01/2018
CAROTTES RAPÉES D'UZEL FILET DE POULET COQUILLETTES BIO POIRE AU SIROP	SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE POMMES PERSILLÉES D'UZEL QUETSCHES AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL TOMATE FARCIÉE Ratatouille & RIZ BANANE	BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE DE FRUITS
15/01/2018	16/01/2018	17/01/2018	18/01/2018	19/01/2018
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE COCKTAIL DE FRUITS	SALADE PANACHÉE BOEUF BRAISÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS KIWI	TABOULÉ D'UZEL PALETTE BRAISÉE CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE	SALADE MIXTE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS PETITS POIS CAROTTES POMME	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX RIZ ORANGE
22/01/2018	23/01/2018	24/01/2018	25/01/2018	26/01/2018
CAROTTES RAPÉES D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL CLÉMENTINE	SALADE MIXTE POULET ROTI AU JUS POMMES NOISETTES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SANS FROMAGE COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL CASSOULET D'UZEL ORANGE	SALADE PANACHÉE JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL POMME

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le 27/11/2017

à 15:14

...

SEMAINES 1,2,3,4 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2018	02/01/2018	03/01/2018	04/01/2018	05/01/2018
BONNE ANNÉE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL OEUFS A LA BASQUAISE MACARONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME	CRÊPE AU FROMAGE POIS CHICHES BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL TARTE D'UZEL AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI
08/01/2018	09/01/2018	10/01/2018	11/01/2018	12/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE OMELETTE AU FROMAGE FRITES & KETCHUP YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL TORTILLA OIGNONS ÉPINARDS SAINT PAULIN FLAN NAPPÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE LENTILLES CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
15/01/2018	16/01/2018	17/01/2018	18/01/2018	19/01/2018
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE A LA TOMATE SEMOULE PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CRÊPE AU FROMAGE HARICOTS COCOS A LA TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BISCUIT DE MONTBOZON	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ BANANE	SALADE MIXTE GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE BRIOCHE AUX PRALINES ROSES	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES POISSON A LA BORDELAISE & CITRON RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE
22/01/2018	23/01/2018	24/01/2018	25/01/2018	26/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME FONDU CARRÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE OEUFS SAUCE MORNAY SPAGHETTIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE PANACHÉE PAUPIETTE DU PECHEUR, CRÈME DE MOULES POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POMME

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



SCOLAIRE PIQUE NIQUE

Édité le 27/11/2017

à 15:14

...

SEMAINES 1,2,3,4 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2018	02/01/2018	03/01/2018	04/01/2018	05/01/2018
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS FONDU CARRÉ COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS FONDU CROC'LAIT COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE
08/01/2018	09/01/2018	10/01/2018	11/01/2018	12/01/2018
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS FONDU CARRÉ COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS FONDU CROC'LAIT COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS FONDU CARRÉ COMPOTE POCKET
15/01/2018	16/01/2018	17/01/2018	18/01/2018	19/01/2018
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS FONDU CROC'LAIT COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS FONDU CARRÉ COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS FONDU CROC'LAIT FRAISE A BOIRE
22/01/2018	23/01/2018	24/01/2018	25/01/2018	26/01/2018
MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS FONDU CROC'LAIT COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS FONDU CARRÉ COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS PATE DE FRUIT FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS FONDU CROC'LAIT COMPOTE POCKET

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



...

SEMAINES 1,2,3,4 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2018	02/01/2018	03/01/2018	04/01/2018	05/01/2018
BONNE ANNÉE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE BOEUF MODE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI
08/01/2018	09/01/2018	10/01/2018	11/01/2018	12/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE ÉPINARDS SAINT PAULIN FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
15/01/2018	16/01/2018	17/01/2018	18/01/2018	19/01/2018
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CRÊPE AU FROMAGE BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BISCUIT DE MONTBOZON	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ BANANE	SALADE MIXTE CROZIFLETTE D'UZEL YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE BRIOCHE AUX PRALINES ROSES	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE DINDE RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE
22/01/2018	23/01/2018	24/01/2018	25/01/2018	26/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME FONDU CARRÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE PANACHÉE JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POMME

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 27/11/2017

à 15:14

...

SEMAINES 1,2,3,4 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2018	02/01/2018	03/01/2018	04/01/2018	05/01/2018
BONNE ANNÉE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE BOEUF MODE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI
08/01/2018	09/01/2018	10/01/2018	11/01/2018	12/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS FRITES & KETCHUP YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE ÉPINARDS SAINT PAULIN FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
15/01/2018	16/01/2018	17/01/2018	18/01/2018	19/01/2018
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CRÊPE AU FROMAGE BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BISCUIT DE MONTBOZON	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ BANANE	SALADE MIXTE CROZIFLETTE D'UZEL AU POULET YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE BRIOCHE AUX PRALINES ROSES	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE DINDE RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE
22/01/2018	23/01/2018	24/01/2018	25/01/2018	26/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME FONDU CARRÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE PANACHÉE JAMBON DE POULET POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POMME

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



...

SEMAINES 1,2,3,4 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2018	02/01/2018	03/01/2018	04/01/2018	05/01/2018
BONNE ANNÉE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE BOEUF MODE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI
08/01/2018	09/01/2018	10/01/2018	11/01/2018	12/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE ÉPINARDS SAINT PAULIN FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
15/01/2018	16/01/2018	17/01/2018	18/01/2018	19/01/2018
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CRÊPE AU FROMAGE BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BISCUIT DE MONTBOZON	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ BANANE	SALADE MIXTE CROZIFLETTE D'UZEL YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE BRIOCHE AUX PRALINES ROSES	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE DINDE RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE
22/01/2018	23/01/2018	24/01/2018	25/01/2018	26/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME FONDU CARRÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE PANACHÉE JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POMME

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



MATERNELLE SANS PORC

Edité le 27/11/2017

à 15:14

...

SEMAINES 1,2,3,4 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/01/2018	02/01/2018	03/01/2018	04/01/2018	05/01/2018
BONNE ANNÉE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS PETIT MOULÉ NATURE POMME	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE BOEUF MODE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	SOUPE DE POTIRON POISSON PANÉ CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON KIWI
08/01/2018	09/01/2018	10/01/2018	11/01/2018	12/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA CAMEMBERT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS FRITES & KETCHUP YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE ÉPINARDS SAINT PAULIN FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ MAMIROLLE BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GALETTE DES ROIS D'UZEL
15/01/2018	16/01/2018	17/01/2018	18/01/2018	19/01/2018
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CRÊPE AU FROMAGE BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BISCUIT DE MONTBOZON	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ BANANE	SALADE MIXTE CROZIFLETTE D'UZEL AU POULET YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE BRIOCHE AUX PRALINES ROSES	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE DINDE RIZ MORBIER BIO DE CLÉRON ORANGE
22/01/2018	23/01/2018	24/01/2018	25/01/2018	26/01/2018
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME FONDU CARRÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE PANACHÉE JAMBON DE POULET POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL CANCOILLOTTE A L'AIL POMME

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.