



# REPAS ENTREPRISE

## SEMAINE 8 du 20/02/2023 au 26/02/2023

	lundi 20/02/2023	mardi 21/02/2023	mercredi 22/02/2023	jeudi 23/02/2023	vendredi 24/02/2023	samedi 25/02/2023	dimanche 26/02/2023
<b>ADULTE CHOIX 1</b>							
MENU A	<b>CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE</b>  <b>STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE</b>  <b>GNOCCHIS</b>  <b>VACHE QUI RIT BIO</b>  <b>POMME</b>	<b>SALADE MIXTE</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>PANNA COTTA DE MAMIROLLE</b>  <b>BUGNES DE CARNAVAL</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>  <b>FILET DE COLIN AUX OLIVES</b>  <b>RIZ BIO</b>  <b>RONDELÉ BIO</b>  <b>COMPOTE DE PECHES</b>	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>  <b>POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL</b>  <b>MINI BABYBEL BIO</b>  <b>GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE</b>	<b>LENTILLES EN SALADE</b>  <b>SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*</b>  <b>RATATOUILLE BIO</b>  <b>RACLETTE DE CLÉRON</b>  <b>CLÉMENTINES</b>	<b>CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER</b>  <b>CORDON BLEU DE DINDE</b>  <b>ENDIVES BRAISÉES</b>  <b>PYRÉNÉES</b>  <b>ORANGE</b>	<b>SALADE DE POIREAUX D'UZEL</b>  <b>PALETTE A LA DIABLE</b>  <b>HARICOTS COCOS AU</b>  <b>RONDELÉ AUX NOIX</b>  <b>CRÈME CATALANE D'UZEL</b>
<b>ADULTE SANS PORC</b>							
MENU Aa	<b>CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE</b>  <b>STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE</b>  <b>GNOCCHIS</b>  <b>VACHE QUI RIT BIO</b>  <b>POMME</b>	<b>SALADE MIXTE</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>PANNA COTTA DE MAMIROLLE</b>  <b>BUGNES DE CARNAVAL</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>  <b>FILET DE COLIN AUX OLIVES</b>  <b>RIZ BIO</b>  <b>RONDELÉ BIO</b>  <b>COMPOTE DE PECHES</b>	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>  <b>POTÉE D'UZEL AU POULET</b>  <b>MINI BABYBEL BIO</b>  <b>GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE</b>	<b>LENTILLES EN SALADE</b>  <b>SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*</b>  <b>RATATOUILLE BIO</b>  <b>RACLETTE DE CLÉRON</b>  <b>CLÉMENTINES</b>	<b>CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER</b>  <b>CORDON BLEU DE DINDE</b>  <b>ENDIVES BRAISÉES</b>  <b>PYRÉNÉES</b>  <b>ORANGE</b>	<b>SALADE DE POIREAUX D'UZEL</b>  <b>GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE</b>  <b>HARICOTS COCOS AU</b>  <b>RONDELÉ AUX NOIX</b>  <b>CRÈME CATALANE D'UZEL</b>
<b>ADULTE CHOIX 2</b>							
MENU B	<b>SALADE OLIVIER D'UZEL</b>  <b>OMELETTE A LA SAUCE TOMATE</b>  <b>COURGETTES</b>  <b>MORBIER AOP DE CLÉRON</b>  <b>CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES</b>	<b>CR PES AU FROMAGE</b>  <b>PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES</b>  <b>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &amp; PERSIL</b>  <b>CAMEMBERT</b>  <b>ORANGE</b>	<b>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</b>  <b>SAUTÉ DE PORC</b>  <b>COTES DE BETTES PROVENÇALES</b>  <b>COMTÉ DE CLÉRON</b>  <b>CAKE D'UZEL MARBRÉ</b>	<b>SALADE PANACHÉE</b>  <b>FILET DE POULET AU CURRY</b>  <b>POM'PIN</b>  <b>1 PETIT SUISSE NATURE</b>  <b>POIRE</b>	<b>OEUF VINAIGRETTE</b>  <b>CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS</b>  <b>SEMOULE</b>  <b>PETIT MOULÉ NATURE</b>  <b>YAOURT DE MAMIROLLE A L'ABRICOT</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</b>  <b>BOUDIN NOIR AUX POMMES</b>  <b>PURÉE</b>  <b>ROITELET</b>  <b>QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL</b>	<b>SALADE DE RIZ D'UZEL</b>  <b>SAUTÉ DE CANARD FORESTIER</b>  <b>NAVETS PERSILLÉS D'UZEL</b>  <b>BLEU</b>  <b>QUETSCHES AU SIROP</b>



# REPAS ENTREPRISE

## SEMAINE 8 du 20/02/2023 au 26/02/2023

lundi 20/02/2023

mardi 21/02/2023

mercredi 22/02/2023

jeudi 23/02/2023

vendredi 24/02/2023

samedi 25/02/2023

dimanche 26/02/2023

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.

Le 25/01/2023

à 09:35