

...

## SEMAINES 41,42,43,44 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>05/10/2020</b>	<b>06/10/2020</b>	<b>07/10/2020</b>	<b>08/10/2020</b>	<b>09/10/2020</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON POIRE
<b>12/10/2020</b>	<b>13/10/2020</b>	<b>14/10/2020</b>	<b>15/10/2020</b>	<b>16/10/2020</b>
TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT POMME GRANNY	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON BANANE BIO	SALADE PANACHÉE LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS RAISIN	TERRINE DE POISSONS BOEUF EN DAUBE SAÔNOIS D'UZEL* POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL CANCOILLOTTE CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA GRIOTTE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE & SEMOULE MAMIROLLE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES
<b>19/10/2020</b>	<b>20/10/2020</b>	<b>21/10/2020</b>	<b>22/10/2020</b>	<b>23/10/2020</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE POMMES NOISETTES FONDU CARRÉ KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON SPAGHETTIS BOLOGNAISE COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES	CRÊPE AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ	MORTADELLE FILET DE COLIN A L'OSEILLE CHOU FLEUR PERSILLÉ EMMENTAL BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	SALADE MIXTE TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME
<b>26/10/2020</b>	<b>27/10/2020</b>	<b>28/10/2020</b>	<b>29/10/2020</b>	<b>30/10/2020</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE POIRE AU SIROP	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MIMOLETTE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VACHE QUI RIT TARTE D'UZEL AUX POMMES	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE SUCRÉ 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.