

## SEMAINES 13,14,15,16 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>29/03/2021</b>	<b>30/03/2021</b>	<b>31/03/2021</b>	<b>01/04/2021</b>	<b>02/04/2021</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COQUILLETTES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES RACLETTE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT AROMATISÉ MADELEINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAELLA RIZ PAELLA COMTÉ BIO DE CLÉRON POIRE	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
<b>05/04/2021</b>	<b>06/04/2021</b>	<b>07/04/2021</b>	<b>08/04/2021</b>	<b>09/04/2021</b>
TABOULÉ D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO EDAM BIO OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY PURÉE COULOMMIERS COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICHON ROTI DE VEAU AU THYM HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS ST VERNIER DE CLÉRON TARTE D'UZEL CHOCO POIRES & SURPRISE DE PÂQUES	SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE PETIT MOULÉ NATURE BANANE
<b>12/04/2021</b>	<b>13/04/2021</b>	<b>14/04/2021</b>	<b>15/04/2021</b>	<b>16/04/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ YAOURT NATURE POIRE	RADIS BEURRE LASAGNES AUX LÉGUMES MAMIROLLE POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL ROTI DE PORC DE LONGEVILLE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME CANCOILLOTTE FLAN NAPPÉ	ROSETTE DE LYON & CORNICHON POISSON PANÉ CITRON COURGETTES PROVENÇALES FONDU CROC'LAIT APPLE CAKE D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE CAMEMBERT KIWI
<b>19/04/2021</b>	<b>20/04/2021</b>	<b>21/04/2021</b>	<b>22/04/2021</b>	<b>23/04/2021</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL MIMOLETTE POIRE	TABOULÉ D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT POMME	SALADE PANACHÉE COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE PETIT MOULÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE VELOUTÉ FRUITS

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.