

## SEMAINES 25,26,27,28 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/06/2021</b>	<b>22/06/2021</b>	<b>23/06/2021</b>	<b>24/06/2021</b>	<b>25/06/2021</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ CAMEMBERT COMPOTE DE PECHE	BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO PRÉPAILLOU BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	RADIS BEURRE ROTI DE PORC DE LONGEVILLE FROID LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE DE TOMATES MAIS COUSCOUS AU POULET SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CRÊPE AU FROMAGE CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR BÉCHAMEL PETIT NOVA NATURE BIO CERISES
<b>28/06/2021</b>	<b>29/06/2021</b>	<b>30/06/2021</b>	<b>01/07/2021</b>	<b>02/07/2021</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE ÉCLAIR CHOCOLAT	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ PECHE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET VACHE QUI RIT ABRICOTS	MELON TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT
<b>05/07/2021</b>	<b>06/07/2021</b>	<b>07/07/2021</b>	<b>08/07/2021</b>	<b>09/07/2021</b>
RADIS BEURRE SAUTÉ DE POULET CHASSEUR PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS COOKIE D'UZEL	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES CHEESEBURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE NECTARINE	SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI AUX OLIVES RIZ PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	SALADE DE PATES D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROC'LAIT FROMAGE BLANC VANILLE
<b>12/07/2021</b>	<b>13/07/2021</b>	<b>14/07/2021</b>	<b>15/07/2021</b>	<b>16/07/2021</b>
BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET SAUCE SUPREME FUSILLI MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS NECTARINE	TABOULÉ D'UZEL SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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.