

...

## SEMAINES 49,50,51,52 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>06/12/2021</b>	<b>07/12/2021</b>	<b>08/12/2021</b>	<b>09/12/2021</b>	<b>10/12/2021</b>
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  CAMEMBERT BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COEUR DE SCAROLE  SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS  FRITES  CANCOILLOTTE A L'AIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  ÉPINARDS  MAMIROLLE  ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR  PETITS POIS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO  GOUDA BIO  POMME BIO
<b>13/12/2021</b>	<b>14/12/2021</b>	<b>15/12/2021</b>	<b>16/12/2021</b>	<b>17/12/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  KIWI BIO	SALADE AUX PATES BIO  ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES CHOU FLEUR PERSILLÉ  MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	SOUPE DE POTIRON  LASAGNES AUX LÉGUMES  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  CLÉMENTINE	MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC SAUTÉ DE CANARD FORESTIER*  SPAETZLE ST VERNIER DE CLÉRON BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & BOULES DE NOËL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO CROUSTI DE POISSON  RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO  FLAN NAPPÉ
<b>20/12/2021</b>	<b>21/12/2021</b>	<b>22/12/2021</b>	<b>23/12/2021</b>	<b>24/12/2021</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL  YAOURT NATURE  MADELEINE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR  SAUTÉ DE BOEUF MODE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FRAIDOU GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL  COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS  FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT CLÉMENTINE
<b>27/12/2021</b>	<b>28/12/2021</b>	<b>29/12/2021</b>	<b>30/12/2021</b>	<b>31/12/2021</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  CANNELONIS  PETIT MOULÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES  BROCOLIS COULOMMIERS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON  PURÉE COMTÉ DE CLÉRON  BANANE	SALADE ICEBERG  STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CARRÉ YAOURT AROMATISÉ	CHOU FLEUR EN SALADE  ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ  KIWI

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.