

## SEMAINES 13,14,15,16 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>28/03/2022</b>	<b>29/03/2022</b>	<b>30/03/2022</b>	<b>31/03/2022</b>	<b>01/04/2022</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE COQUILLETTES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT AROMATISÉ MADELEINE BIO	SALADE DE CAROTTES D'UZEL A LA MAROCAINE PAELLA RIZ PAELLA COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO
<b>04/04/2022</b>	<b>05/04/2022</b>	<b>06/04/2022</b>	<b>07/04/2022</b>	<b>08/04/2022</b>
TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO EDAM BIO OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL PETIT NOVA FRUIT BIO POIRE	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE AUX PATES BIO POISSON A LA BORDELAISE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CROCLAIT RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE PANACHÉE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE & GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>11/04/2022</b>	<b>12/04/2022</b>	<b>13/04/2022</b>	<b>14/04/2022</b>	<b>15/04/2022</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE	RADIS BEURRE LASAGNES AUX LÉGUMES EMMENTAL BIO POMME BIO	SALADE OLIVIER D'UZEL ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES COURGETTES BÉCHAMEL D'UZEL CANCOILLOTTE FLAN NAPPÉ	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON ROTI DE VEAU AU THYM HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX GRIOTTES & OEUF DE PÂQUES	CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE CAMEMBERT KIWI
<b>18/04/2022</b>	<b>19/04/2022</b>	<b>20/04/2022</b>	<b>21/04/2022</b>	<b>22/04/2022</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT POIRE	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE 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 BOULETTES 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.