

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES PENNES CARBONARA D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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.

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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.

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS  TORTILLA OIGNONS  BROCOLIS  COULOMMIERS  MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE  GOUDA BIO  POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE  COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL  CARRÉ FRAIS BIO  FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE  GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  OEUF MAYONNAISE  FRITES  MAMIROLLE  OEUF A LA NEIGE
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
RADIS BEURRE  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES  LASAGNES AUX LÉGUMES  TOMME BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE  OEUF VINAIGRETTE  CAROTTES PERSILLÉES  CAMEMBERT  BANANE BIO	SALADE DE TOMATES  FILET DE HOKI A L'OSEILLE  PETITS POIS  YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG  CROUSTI DE POISSON  PURÉE  PETIT LOUIS  POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  TERRINE AUX 3 LÉGUMES  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  VACHE QUI RIT BIO  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL  POISSON PANÉ CITRON  JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  PECHE	SALADE MIXTE  OMELETTE BIO  COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  SAINT MORET BIO  CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  LASAGNES AUX LÉGUMES  CANCOILLOTTE IGP  PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  TORTILLA OIGNONS  RATATOUILLE NIÇOISE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  ABRICOTS
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  MINI GOUDA  KIWI	LENTILLES EN SALADE  CRÊPES AU FROMAGE  CAROTTES VICHY D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS  CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON  SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUF  FROMAGE BLANC NATURE BIO  TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE COLIN AUX OLIVES  PURÉE DE CÉLERI  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  FRAISES

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.