

...

## SEMAINES 33,34,35,36 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>16/08/2021</b>	<b>17/08/2021</b>	<b>18/08/2021</b>	<b>19/08/2021</b>	<b>20/08/2021</b>
BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX ÉPICES POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO  COMTÉ DE CLÉRON PECHE AU COULIS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU FLEUR CANCOILLOTTE A L'AIL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON HARICOTS COCOS A LA TOMATE PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
<b>23/08/2021</b>	<b>24/08/2021</b>	<b>25/08/2021</b>	<b>26/08/2021</b>	<b>27/08/2021</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE PATES FRANC COMTOISES  CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS FONDU CROCLAIT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
<b>30/08/2021</b>	<b>31/08/2021</b>	<b>01/09/2021</b>	<b>02/09/2021</b>	<b>03/09/2021</b>
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON FORESTIER COQUILLETES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
<b>06/09/2021</b>	<b>07/09/2021</b>	<b>08/09/2021</b>	<b>09/09/2021</b>	<b>10/09/2021</b>
PÉTALES DES CHAMPS CRÈMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY FRITES TOMME BIO DE CLÉRON KIWI	SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE GATEAU D'UZEL AUX POMMES	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL  FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT

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 33,34,35,36 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>16/08/2021</b>	<b>17/08/2021</b>	<b>18/08/2021</b>	<b>19/08/2021</b>	<b>20/08/2021</b>
BETTERAVES ROUGES  POISSON FAÇON MATELOTE  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  KIWI	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO    COMTÉ DE CLÉRON  PECHE AU COULIS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE  CHOU FLEUR  CANCOILLOTTE A L'AIL  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON  COUSCOUS VÉGÉTARIEN  SEMOULE DU COUSCOUS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AU CITRON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  POISSON PANÉ CITRON  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  PETIT MOULÉ NATURE  NECTARINE
<b>23/08/2021</b>	<b>24/08/2021</b>	<b>25/08/2021</b>	<b>26/08/2021</b>	<b>27/08/2021</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE BLANC SUCRÉ  POMME	SALADE PANACHÉE  COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL    CAMEMBERT  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  ÉPINARDS  FONDU CROCLAIT  POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES  HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL    TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  MAMIROLLE  BANANE
<b>30/08/2021</b>	<b>31/08/2021</b>	<b>01/09/2021</b>	<b>02/09/2021</b>	<b>03/09/2021</b>
BETTERAVES ROUGES BIO  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  COURGETTES PROVENÇALES BIO  YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ  MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE  BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  COMTÉ BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER  COQUILLETES  PETIT LOUIS  PRUNES	MELON  HACHIS PARMENTIER D'UZEL    BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES MAIS  SAUMON SAUCE AGRUMES  RIZ  VACHE QUI RIT  NECTARINE
<b>06/09/2021</b>	<b>07/09/2021</b>	<b>08/09/2021</b>	<b>09/09/2021</b>	<b>10/09/2021</b>
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL  STEAK VÉGÉTAL AU JUS  BATONNIÈRE DE LÉGUMES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY  FRITES  TOMME BIO DE CLÉRON  KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  FILET DE HOKI SAUCE AURORE  CHOU FLEUR PERSILLÉ  MAMIROLLE  GATEAU D'UZEL AUX POMMES	SALADE MIXTE  GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS    FRAIDOU  POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CAMEMBERT  MOUSSE CHOCOLAT

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.