

## SEMAINES 33, 34, 35, 36 2019

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|---|--|---|
| <b>12/08/2019</b>  | <b>13/08/2019</b>  | <b>14/08/2019</b>   | <b>15/08/2019</b>  | <b>16/08/2019</b>   |
| SALADE GRECQUE D'UZEL<br>PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE<br>PURÉE<br>PETIT LOUIS<br>PECHE                                 | CRÊPE AU FROMAGE<br>GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE<br>COURGETTES & CAROTTES PERSILLÉES<br>CAMEMBERT<br>FLAN NAPPÉ   | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS<br>FRITES & KETCHUP<br>MAMIROLLE<br>ABRICOTS                               | MELON<br>POISSON COMPLET BASQUAISE<br>YAOURT AROMATISÉ<br>PETITS BEURRE  | COEUR DE SCAROLE<br>LASAGNES DE BOEUF<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>COMPOTE DE POMMES   |
| <b>19/08/2019</b>  | <b>20/08/2019</b>  | <b>21/08/2019</b>   | <b>22/08/2019</b>  | <b>23/08/2019</b>   |
| PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES<br>POISSON FAÇON MATELOTÉ<br>POMMES PERSILLÉES D'UZEL<br>1 PETIT SUISSE AUX FRUITS<br>KIWI | COURGETTES & CAROTTES RAPÉES<br>STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE<br>RIZ<br>FONDU CARRÉ<br>QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL  | PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES<br>FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE<br>PETITS POIS CAROTTES<br>CANCOILLOTTE A L'AIL<br>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT | MELON<br>COUSCOUS BOULETTES<br>SEMOULE DU COUSCOUS<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>TARTE D'UZEL CHOCO POIRES                           | CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL<br>POISSON PANÉ CITRON<br>HARICOTS COCOS A LA TOMATE<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>NECTARINE                 |
| <b>26/08/2019</b>  | <b>27/08/2019</b>  | <b>28/08/2019</b>   | <b>29/08/2019</b>  | <b>30/08/2019</b>   |
| SALADE DE RIZ D'UZEL<br>ESCALOPE A LA CRÈME<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>FROMAGE BLANC SUCRÉ<br>POMME                      | SALADE PANACHÉE<br>COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL<br>CAMEMBERT<br>CRÈME DESSERT VANILLE  | SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL<br>CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP<br>ÉPINARDS<br>FONDU CROC'LAIT<br>POIRE AU CHOCOLAT                        | SALADE DE TOMATES<br>HACHIS PARMENTIER<br>MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES | PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON<br>QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>MAMIROLLE<br>BANANE |
| <b>02/09/2019</b>  | <b>03/09/2019</b>  | <b>04/09/2019</b>   | <b>05/09/2019</b>  | <b>06/09/2019</b>   |
| PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES<br>TORTIS SAUCE CRÈME D'UZEL & POULET<br>FRAIDOU<br>COMPOTE DE POMMES BIO                  | CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE<br>ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE & KETCHUP<br>COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL<br>YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ<br>MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE<br>JAMBON DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS<br>POMMES NOISETTES<br>PETIT LOUIS<br>PRUNES                             | MELON<br>SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE<br>BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL<br>COMTÉ BIO DE CLÉRON<br>TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS      | SALADE DE TOMATES MAIS<br>FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE<br>RIZ<br>VACHE QUI RIT<br>NECTARINE                                   |

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

## SEMAINES 37,38,39,40 2019

| LUNDI                                | MARDI                                   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI                            |
|--------------------------------------|---|---|---|-------------------------------------|
| <b>09/09/2019</b>                    | <b>10/09/2019</b>                       | <b>11/09/2019</b>                               | <b>12/09/2019</b>                                       | <b>13/09/2019</b>                   |
| PÉTALES DES CHAMPS<br>CRÉMEUX D'UZEL | CHOU BLANC D'UZEL EN<br>SALADE          | CAROTTES RAPÉES<br>D'UZEL                       | SALADE MIXTE  | PIZZA D'UZEL AUX 4<br>FROMAGES      |
| STEAK VÉGÉTAL AU JUS                 | FILET DE POULET AU<br>CURRY             | FILET DE HOKI SAUCE<br>AURORE                   | GRATIN CAMPAGNARD<br>D'UZEL AUX OEUFS                   | MARMITE DE VEAU A LA<br>NAPOLITAINE |
| TRIO DE LÉGUMES D'UZEL               | Frites                                  | CHOU FLEUR PERSILLÉ                             |   | HARICOTS VERTS &<br>HARICOTS BEURRE |
| 1 PETIT SUISSE SUCRÉ                 | TOMME BIO DE CLÉRON                     | MAMIROLLE                                       | FRAIDOU   | CAMEMBERT                           |
| COCKTAIL DE FRUITS                   | RAISIN                                  | GATEAU D'UZEL AUX<br>POMMES                     | POIRE   | MOUSSE CHOCOLAT                     |
| <b>16/09/2019</b>                    | <b>17/09/2019</b>                       | <b>18/09/2019</b>                               | <b>19/09/2019</b>                                       | <b>20/09/2019</b>                   |
| SALADE DE HARICOTS<br>VERTS          | TABOULÉ D'UZEL                          | SALADE PANACHÉE                                 | TOMATES MOZZARELLA                                      | SALADE DE RIZ D'UZEL                |
| POULET A LA<br>CANCOILLOTTE          | STEAK HACHÉ SAUCE<br>MOUTARDE           | ROTI DE DINDE A<br>L'ESTRAGON                   | LASAGNES AUX 2<br>SAUMONS                               | SAUTÉ DE BOEUF MODE                 |
| CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES        | BROCOLIS                                | POMMES DE TERRE<br>ROTIES AUX OIGNONS<br>D'UZEL |   | PETITS POIS CAROTTES                |
| MEULE JURASSIENNE DE<br>CLÉRON       | YAOURT DE MAMIROLLE<br>BIO SUCRÉ        | CANCOILLOTTE A L'AIL                            | SALADE<br>D'ACCOMPAGNEMENT                              | MUNSTER                             |
| COMPOTE DE POIRES                    | POMME                                   | RAISIN  | TIRAMISU D'UZEL   | FROMAGE BLANC<br>VANILLE            |
| <b>23/09/2019</b>                    | <b>24/09/2019</b>                       | <b>25/09/2019</b>                               | <b>26/09/2019</b>                                       | <b>27/09/2019</b>                   |
| SALADE COLESLAW<br>D'UZEL            | SALADE DE TOMATES                       | SALADE D'UZEL AUX<br>LÉGUMINEUSES               | SALADE DE PATES D'UZEL                                  | TERRINE DE POISSONS                 |
| ESCALOPE DE DINDE AU<br>CURRY        | OMELETTE BIO SAUCE<br>CRÈME AUX HERBES  | RAVIOLIS EN GRATIN                              | POISSON PANÉ CITRON                                     | COUSCOUS MERGUEZ                    |
| POMMES PERSILLÉES<br>D'UZEL          | HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS             |   | COURGETTES D'UZEL                                       | SEMOULE DU COUSCOUS                 |
| EDAM                                 | CAMEMBERT                               | FRAIDOU   | COMTÉ BIO DE CLÉRON                                     | PETIT MOULÉ AIL & FINES<br>HERBES   |
| KIWI                                 | RIZ AU LAIT LIT CARAMEL                 | PECHE AU COULIS                                 | GATEAU D'ANNIVERSAIRE,<br>MOELLEUX D'UZEL A<br>L'ORANGE | PRUNES                              |
| <b>30/09/2019</b>                    | <b>01/10/2019</b>                       | <b>02/10/2019</b>                               | <b>03/10/2019</b>                                       | <b>04/10/2019</b>                   |
| SALADE GRECQUE D'UZEL                | PETITS CUBES DE<br>BETTERAVES ROUGES    | SALADE DE POMMES DE<br>TERRE D'UZEL             | PIZZA D'UZEL AUX 4<br>FROMAGES                          | COEUR DE SCAROLE                    |
| SAUTÉ DE BOEUF AUX<br>CHAMPIGNONS    | FILET DE COLIN SAUCE AU<br>BEURRE BLANC | PANÉ DE BLÉ<br>VÉGÉTARIEN                       | FILET DE POULET A LA<br>TOMATE                          | COQUILLETES FAÇON<br>PECHEUR D'UZEL |
| HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS         | PURÉE                                   | PETITS POIS A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL            | CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES                           |                                     |
| FROMAGE BLANC SUCRÉ                  | FOUETTÉ DE LA MÈRE<br>LOIK              | RACLETTE DE CLÉRON                              | FONDU CARRÉ   | CRÈME DE BREBIS                     |
| COOKIE D'UZEL                        | POIRE                                   | FLAN NAPPÉ                                      | BANANE  | POMME                               |

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

## SEMAINES 37,38,39,40 2019

| LUNDI                                | MARDI                                   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI                            |
|--------------------------------------|---|---|---|-------------------------------------|
| <b>09/09/2019</b>                    | <b>10/09/2019</b>                       | <b>11/09/2019</b>                               | <b>12/09/2019</b>                                       | <b>13/09/2019</b>                   |
| PÉTALES DES CHAMPS<br>CRÉMEUX D'UZEL | CHOU BLANC D'UZEL EN<br>SALADE          | SALADE DE CERVELAS<br>D'UZEL                    | SALADE MIXTE  | PIZZA D'UZEL AUX 4<br>FROMAGES      |
| STEAK VÉGÉTAL AU JUS                 | FILET DE POULET AU<br>CURRY             | FILET DE HOKI SAUCE<br>AUREORE                  | GRATIN CAMPAGNARD<br>D'UZEL                             | MARMITE DE VEAU A LA<br>NAPOLITAINE |
| TRIO DE LÉGUMES D'UZEL               | FRITES                                  | CHOU FLEUR PERSILLÉ                             |   | HARICOTS VERTS &<br>HARICOTS BEURRE |
| 1 PETIT SUISSE SUCRÉ                 | TOMME BIO DE CLÉRON                     | MAMIROLLE                                       | FRAIDOU   | CAMEMBERT                           |
| COCKTAIL DE FRUITS                   | RAISIN                                  | GATEAU D'UZEL AUX<br>POMMES                     | POIRE   | MOUSSE CHOCOLAT                     |
| <b>16/09/2019</b>                    | <b>17/09/2019</b>                       | <b>18/09/2019</b>                               | <b>19/09/2019</b>                                       | <b>20/09/2019</b>                   |
| SALADE DE HARICOTS<br>VERTS          | TABOULÉ D'UZEL                          | SALADE PANACHÉE                                 | TOMATES MOZZARELLA                                      | SALADE DE RIZ D'UZEL                |
| POULET A LA<br>CANCOILLOTTE          | PALETTE A LA DIABLE                     | ROTI DE DINDE A<br>L'ESTRAGON                   | LASAGNES AUX 2<br>SAUMONS                               | SAUTÉ DE BOEUF MODE                 |
| CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES        | BROCOLIS                                | POMMES DE TERRE<br>ROTIES AUX OIGNONS<br>D'UZEL |   | PETITS POIS CAROTTES                |
| MEULE JURASSIENNE DE<br>CLÉRON       | YAOURT DE MAMIROLLE<br>BIO SUCRÉ        | CANCOILLOTTE A L'AIL                            | SALADE<br>D'ACCOMPAGNEMENT                              | MUNSTER                             |
| COMPOTE DE POIRES                    | POMME                                   | RAISIN  | TIRAMISU D'UZEL   | FROMAGE BLANC<br>VANILLE            |
| <b>23/09/2019</b>                    | <b>24/09/2019</b>                       | <b>25/09/2019</b>                               | <b>26/09/2019</b>                                       | <b>27/09/2019</b>                   |
| SALADE COLESLAW<br>D'UZEL            | SALADE DE TOMATES                       | SALADE D'UZEL AUX<br>LÉGUMINEUSES               | SALADE DE PATES D'UZEL                                  | TERRINE DE POISSONS                 |
| ESCALOPE DE DINDE AU<br>CURRY        | OMELETTE BIO SAUCE<br>CRÈME AUX HERBES  | RAVIOLIS EN GRATIN                              | POISSON PANÉ CITRON                                     | COUSCOUS MERGUEZ                    |
| POMMES PERSILLÉES<br>D'UZEL          | HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS             |   | COURGETTES D'UZEL                                       | SEMOULE DU COUSCOUS                 |
| EDAM                                 | CAMEMBERT                               | FRAIDOU   | COMTÉ BIO DE CLÉRON                                     | PETIT MOULÉ AIL & FINES<br>HERBES   |
| KIWI                                 | RIZ AU LAIT LIT CARAMEL                 | PECHE AU COULIS                                 | GATEAU D'ANNIVERSAIRE,<br>MOELLEUX D'UZEL A<br>L'ORANGE | PRUNES                              |
| <b>30/09/2019</b>                    | <b>01/10/2019</b>                       | <b>02/10/2019</b>                               | <b>03/10/2019</b>                                       | <b>04/10/2019</b>                   |
| SALADE GRECQUE D'UZEL                | PETITS CUBES DE<br>BETTERAVES ROUGES    | SALADE DE POMMES DE<br>TERRE D'UZEL             | PIZZA D'UZEL FRANC<br>COMTOISE                          | COEUR DE SCAROLE                    |
| SAUTÉ DE BOEUF AUX<br>CHAMPIGNONS    | FILET DE COLIN SAUCE AU<br>BEURRE BLANC | PANÉ DE BLÉ<br>VÉGÉTARIEN                       | FILET DE POULET A LA<br>TOMATE                          | COQUILLETTES AU<br>JAMBON & FROMAGE |
| HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS         | PURÉE                                   | PETITS POIS A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL            | CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES                           |                                     |
| FROMAGE BLANC SUCRÉ                  | FOUETTÉ DE LA MÈRE<br>LOIK              | RACLETTE DE CLÉRON                              | FONDU CARRÉ   | CRÈME DE BREBIS                     |
| COOKIE D'UZEL                        | POIRE                                   | FLAN NAPPÉ                                      | BANANE  | POMME                               |

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local.

Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

**SEMAINES 33,34,35,36 2019**

| <b>LUNDI</b>                             | <b>MARDI</b>                            | <b>MERCREDI</b>                           | <b>JEUDI</b>  | <b> VENDREDI</b>                          |
|--|---|---|---|---|
| <b>12/08/2019</b>                        | <b>13/08/2019</b>                       | <b>14/08/2019</b>                         | <b>15/08/2019</b>   | <b>16/08/2019</b>                         |
| SALADE GRECQUE D'UZEL                    | CRÊPE AU FROMAGE                        | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE        | MELON   | COEUR DE SCAROLE                          |
| GRILLADE DE PORC                         | GALETTE DE BOULGOUR<br>A L'ORIENTALE    | MERGUEZ DE FRANCHE<br>COMTÉ AU JUS        | POISSON COMPLET<br>BASQUAISE                              | LASAGNES DE BOEUF                         |
| PURÉE                                    | COURGETTES &<br>CAROTTES PERSILLÉES     | FRITES & KETCHUP                          | YAOURT AROMATISÉ  | COMTÉ DE CLÉRON                           |
| PETIT LOUIS                              | CAMEMBERT                               | MAMIROLLE                                 | PETITS BEURRE   | COMPOTE DE POMMES                         |
| PECHE                                    | FLAN NAPPÉ                              | ABRICOTS                                  |   |   |
| <b>19/08/2019</b>                        | <b>20/08/2019</b>                       | <b>21/08/2019</b>                         | <b>22/08/2019</b>   | <b>23/08/2019</b>                         |
| PETITS CUBES DE<br>BETTERAVES ROUGES     | COURGETTES &<br>CAROTTES RAPÉES         | PIZZA D'UZEL AUX 4<br>FROMAGES            | MELON   | CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                |
| ROTI DE PORC DE<br>LONGEVILLE AUX ÉPICES | STEAK HACHÉ SAUCE<br>MOUTARDE           | FILET DE POULET AUX<br>HERBES DE PROVENCE | COUSCOUS BOULETTES  | POISSON PANÉ CITRON                       |
| POMMES PERSILLÉES<br>D'UZEL              | RIZ                                     | PETITS POIS CAROTTES                      | SEMOULE DU COUSCOUS                                       | HARICOTS COCOS A LA<br>TOMATE             |
| 1 PETIT SUISSE AUX<br>FRUITS             | FONDU CARRÉ                             | CANCOILLOTTE A L'AIL                      | COMTÉ DE CLÉRON   | PETIT MOULÉ NATURE                        |
| KIWI                                     | QUARTIERS DE POMMES<br>SAUCE CARAMEL    | LIÉGEOIS AU CHOCOLAT                      | TARTE D'UZEL CHOCO<br>POIRES                              | NECTARINE                                 |
| <b>26/08/2019</b>                        | <b>27/08/2019</b>                       | <b>28/08/2019</b>                         | <b>29/08/2019</b>   | <b>30/08/2019</b>                         |
| SALADE DE RIZ D'UZEL                     | SALADE PANACHÉE                         | SALADE DE POMMES DE<br>TERRE D'UZEL       | SALADE DE TOMATES   | PATÉ EN CROUTE DE<br>VOLAILLE & CORNICHON |
| ESCALOPE A LA CRÈME                      | PATES<br>FRANC-COMTOISES                | CORDON BLEU DE DINDE<br>& KETCHUP         | HACHIS PARMENTIER   | QUENELLE DE BROCHET<br>SAUCE NANTUA       |
| HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS              | CAMEMBERT                               | ÉPINARDS                                  | MEULE JURASSIENNE DE<br>CLÉRON                            | CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES             |
| FROMAGE BLANC SUCRÉ                      | CRÈME DESSERT VANILLE                   | FONDU CROC'LAIT                           | GATEAU D'ANNIVERSAIRE,<br>MOELLEUX D'UZEL AUX<br>GRIOTTES | MAMIROLLE                                 |
| POMME                                    |   | POIRE AU CHOCOLAT                         |   | BANANE                                    |
| <b>02/09/2019</b>                        | <b>03/09/2019</b>                       | <b>04/09/2019</b>                         | <b>05/09/2019</b>   | <b>06/09/2019</b>                         |
| PETITS CUBES DE<br>BETTERAVES ROUGES     | CAROTTES RAPÉES<br>D'UZEL A L'ORANGE    | CONCOMBRE D'UZEL A LA<br>MENTHE           | MELON   | SALADE DE TOMATES<br>MAIS                 |
| TORTIS SAUCE CRÈME<br>D'UZEL & POULET    | ESCALOPE PANÉE<br>VÉGÉTALE & KETCHUP    | JAMBON SAUCE<br>CHAMPIGNONS               | SAUTÉ DE DINDE AU<br>CIDRE                                | FILET DE COLIN SAUCE<br>DIEPPOISE         |
| FRAIDOU                                  | COURGETTES<br>PROVENÇALES D'UZEL        | POMMES NOISETTES                          | BROCOLIS & POMMES<br>VAPEUR D'UZEL                        | RIZ                                       |
| COMPOTE DE POMMES<br>BIO                 | YAOURT DE FRANCHE<br>COMTÉ NATURE SUCRÉ | PETIT LOUIS                               | COMTÉ BIO DE CLÉRON                                       | VACHE QUI RIT                             |
|  | MADÉLON AUX PÉPITES<br>DE CHOCOLAT      | PRUNES                                    | TARTE D'UZEL AUX<br>ABRICOTS                              | NECTARINE                                 |

Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne indépendante.

Dans le cadre de sa politique qualité, le Château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et / ou issus d'un approvisionnement local. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.