

## SEMAINES 17,18,19,20 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>22/04/2019</b>	<b>23/04/2019</b>	<b>24/04/2019</b>	<b>25/04/2019</b>	<b>26/04/2019</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS CANNELLONIS A LA TOMATE MIMOLETTE POIRE	TABOULÉ D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES & VACHE QUI RIT COCKTAIL DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE PETIT MOULÉ NATURE POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE DE POISSONS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE VELOUTÉ FRUUX
<b>29/04/2019</b>	<b>30/04/2019</b>	<b>01/05/2019</b>	<b>02/05/2019</b>	<b>03/05/2019</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE POMME	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & SEMOULE MORBIER BIO DE CLÉRON KIWI	PANACHÉ DE CRUDITÉS TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS PERSILLÉS EMMENTAL BANANE	MOUSSE DE CANARD LASAGNES DE BOEUF PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BÉCHAMEL CANTAL BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT
<b>06/05/2019</b>	<b>07/05/2019</b>	<b>08/05/2019</b>	<b>09/05/2019</b>	<b>10/05/2019</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ROTI DE PORC DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE BROCOLIS GOUDA BIO YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU POMME	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE BRANDADE DE POISSON 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE	RADIS BEURRE RAVIOLIS EN GRATIN FONDU CARRÉ BANANE	FEUILLETÉ AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
<b>13/05/2019</b>	<b>14/05/2019</b>	<b>15/05/2019</b>	<b>16/05/2019</b>	<b>17/05/2019</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ESCALOPE A LA CRÈME LENTILLES AU JUS PETIT LOUIS PECHE AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL PALETTE BRAISÉE HARICOTS VERTS PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES COURGETTES PROVENÇALES & POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS POMME	ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A L'ANANAS COOKIE ANTILLAIS D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS MAMIROLLE BANANE

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 17,18,19,20 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>22/04/2019</b>	<b>23/04/2019</b>	<b>24/04/2019</b>	<b>25/04/2019</b>	<b>26/04/2019</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS CANNELLONIS A LA TOMATE MIMOLETTE POIRE	TABOULÉ D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES & VACHE QUI RIT COCKTAIL DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE PETIT MOULÉ NATURE POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE DE POISSONS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE VELOUTÉ FRUUX
<b>29/04/2019</b>	<b>30/04/2019</b>	<b>01/05/2019</b>	<b>02/05/2019</b>	<b>03/05/2019</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE POMME	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & SEMOULE MORBIER BIO DE CLÉRON KIWI	PANACHÉ DE CRUDITÉS TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS PERSILLÉS EMMENTAL BANANE	MOUSSE DE CANARD LASAGNES DE BOEUF PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BÉCHAMEL CANTAL BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT
<b>06/05/2019</b>	<b>07/05/2019</b>	<b>08/05/2019</b>	<b>09/05/2019</b>	<b>10/05/2019</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE BROCOLIS GOUDA BIO YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU POMME	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BRANDADE DE POISSON 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE	RADIS BEURRE RAVIOLIS EN GRATIN FONDU CARRÉ BANANE	FEUILLETÉ AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
<b>13/05/2019</b>	<b>14/05/2019</b>	<b>15/05/2019</b>	<b>16/05/2019</b>	<b>17/05/2019</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ESCALOPE A LA CRÈME LENTILLES AU JUS PETIT LOUIS PECHE AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES COURGETTES PROVENÇALES & POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS POMME	ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL AU POISSON RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A L'ANANAS COOKIE ANTILLAIS D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS MAMIROLLE BANANE

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.