

...

## SEMAINES 5,6,7,8 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>29/01/2018</b>	<b>30/01/2018</b>	<b>31/01/2018</b>	<b>01/02/2018</b>	<b>02/02/2018</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL	POTAGE PARMENTIER
TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA	POISSON PANÉ CITRON	TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SAUTÉ DE POULET SAUCE THAÏ	BOEUF BOURGUIGNON
MORBIER BIO DE CLÉRON	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	PETIT MOULÉ NATURE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL
POIRE	CAMEMBERT	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA NOIX DE COCO	EMMENTAL
	BANANE		SALADE DE FRUITS SECS	CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE
<b>05/02/2018</b>	<b>06/02/2018</b>	<b>07/02/2018</b>	<b>08/02/2018</b>	<b>09/02/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	SALADE DE PATES D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE MIXTE	SALADE DE RIZ D'UZEL
CHOUROUTE GARNIE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF MODE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POLENTA AU LAIT	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PURÉE DE CAROTTES
CLÉMENTINE	FRAIDOU	MAMIROLLE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	CANCOILLOTTE
	COMPOTE DE POIRES	POMME		FLAN NAPPÉ
<b>12/02/2018</b>	<b>13/02/2018</b>	<b>14/02/2018</b>	<b>15/02/2018</b>	<b>16/02/2018</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	ROSETTE DE LYON & CORNICHONS	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES	SOUPE A LA TOMATE
BLANQUETTE DE DINDE	STEAK HACHÉ AU JUS	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	POT AU FEU D'UZEL	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE
RIZ	BROCOLIS	PURÉE	RONDELÉ AUX NOIX	PATES AUX 3 COULEURS
CAMEMBERT	TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ	RACLETTE DE CLÉRON	KIWI	FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT AROMATISÉ	BUGNE DE CARNAVAL D'UZEL	POIRE AU CHOCOLAT		BANANE
<b>19/02/2018</b>	<b>20/02/2018</b>	<b>21/02/2018</b>	<b>22/02/2018</b>	<b>23/02/2018</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL	ÉPINARDS	COMTÉ DE CLÉRON	FRITES
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	COCKTAIL DE FRUITS	FRAIDOU
PETITS BEURRE	POIRE	TARTE D'UZEL AUX POMMES		ORANGE

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

**La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.**

...

## SEMAINES 5,6,7,8 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>29/01/2018</b>	<b>30/01/2018</b>	<b>31/01/2018</b>	<b>01/02/2018</b>	<b>02/02/2018</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL	POTAGE PARMENTIER
TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA	POISSON PANÉ CITRON	TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SAUTÉ DE POULET SAUCE THAÏ	SAUTÉ DE BOEUF
MORBIER BIO DE CLÉRON	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	PETIT MOULÉ NATURE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL
POIRE	CAMEMBERT	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA NOIX DE COCO	EMMENTAL
	BANANE		SALADE DE FRUITS SECS	CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE
<b>05/02/2018</b>	<b>06/02/2018</b>	<b>07/02/2018</b>	<b>08/02/2018</b>	<b>09/02/2018</b>
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	SALADE DE PATES D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE MIXTE	SALADE DE RIZ D'UZEL
CHOUROUTE DE LA MER	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF MODE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POLENTA AU LAIT	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PURÉE DE CAROTTES
CLÉMENTINE	FRAIDOU	MAMIROLLE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	CANCOILLOTTE
	COMPOTE DE POIRES	POMME		FLAN NAPPÉ
<b>12/02/2018</b>	<b>13/02/2018</b>	<b>14/02/2018</b>	<b>15/02/2018</b>	<b>16/02/2018</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES	SOUPE A LA TOMATE
BLANQUETTE DE DINDE	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AUX HERBES	POT AU FEU D'UZEL	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE
RIZ	BROCOLIS	PURÉE	RONDELÉ AUX NOIX	PATES AUX 3 COULEURS
CAMEMBERT	TOMME AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ	RACLETTE DE CLÉRON	KIWI	FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT AROMATISÉ	BUGNE DE CARNAVAL D'UZEL	POIRE AU CHOCOLAT		BANANE
<b>19/02/2018</b>	<b>20/02/2018</b>	<b>21/02/2018</b>	<b>22/02/2018</b>	<b>23/02/2018</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL	ÉPINARDS	COMTÉ DE CLÉRON	FRITES
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE LAIT D'UZEL	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	COCKTAIL DE FRUITS	FRAIDOU
PETITS BEURRE	POIRE	TARTE D'UZEL AUX POMMES		ORANGE

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

**La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.**