

## 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	CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	COEUR DE SCAROLE
GRILLADE DE PORC	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	POISSON COMPLET BASQUAISE	LASAGNES DE BOEUF
PURÉE	COURGETTES & 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 BETTERAVES ROUGES	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	MELON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX ÉPICES	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	COUSCOUS BOULETTES	POISSON PANÉ CITRON
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RIZ	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS COCOS A LA TOMATE
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	FONDU CARRÉ	CANCOILLOTTE A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE
KIWI	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE D'UZEL CHOCO 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 TERRE D'UZEL	SALADE DE TOMATES	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON
ESCALOPE A LA CRÈME	PATES FRANC-COMTOISES	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	HACHIS PARMENTIER	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAMEMBERT	ÉPINARDS	MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE	FONDU CROC'LAIT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX 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 BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES MAIS
TORTIS SAUCE CRÈME D'UZEL & POULET	ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE & KETCHUP	JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE
FRAIDOU	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	POMMES NOISETTES	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	RIZ
COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	PETIT LOUIS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT
	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PRUNES	TARTE D'UZEL AUX 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.

## 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 CRÉMEUX D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE DE CERVELAS D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
STEAK VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE AURORE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	MARMITE DE VEAU A LA NAPOLITAINE
TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	Frites	CHOU FLEUR PERSILLÉ		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	FRAIDOU	CAMEMBERT
COCKTAIL DE FRUITS	RAISIN	GATEAU D'UZEL AUX 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 VERTS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TOMATES MOZZARELLA	SALADE DE RIZ D'UZEL
POULET A LA CANCOILLOTTE	PALETTE A LA DIABLE	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	LASAGNES AUX 2 SAUMONS	SAUTÉ DE BOEUF MODE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BROCOLIS	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL		PETITS POIS CAROTTES
MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE A L'AIL	SALADE D'ACCOMPAGNEMENT	MUNSTER
COMPOTE DE POIRES	POMME	RAISIN	TIRAMISU D'UZEL	FROMAGE BLANC 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 D'UZEL	SALADE DE TOMATES	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES	SALADE DE PATES D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS MERGUEZ
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	CAMEMBERT	FRAIDOU	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	PECHE AU COULIS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A 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 BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	COEUR DE SCAROLE
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	FILET DE POULET A LA TOMATE	COQUILLETES AU JAMBON & FROMAGE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CRÈME DE BREBIS
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	
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

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 PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE PURÉE PETIT LOUIS PECHE	CRÊPE AU FROMAGE GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE COURGETTES & CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP MAMIROLLE ABRICOTS	MELON POISSON COMPLET BASQUAISE YAOURT AROMATISÉ PETITS BEURRE	COEUR DE SCAROLE LASAGNES DE BOEUF COMTÉ DE CLÉRON 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 POISSON FAÇON MATELOTE POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE RIZ FONDU CARRÉ QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE A L'AIL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL CHOCO POIRES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON HARICOTS COCOS A LA TOMATE PETIT MOULÉ NATURE 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 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 CROC'LAIT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES HACHIS PARMENTIER MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE 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 TORTIS SAUCE CRÈME D'UZEL & POULET FRAIDOU COMPOTE DE POMMES BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS POMMES NOISETTES PETIT LOUIS PRUNES	MELON SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES MAIS FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE RIZ VACHE QUI RIT 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 CRÉMEUX D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
STEAK VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	MARMITE DE VEAU A LA NAPOLITAINE
TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	FRITES	CHOU FLEUR PERSILLÉ		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	FRAIDOU	CAMEMBERT
COCKTAIL DE FRUITS	RAISIN	GATEAU D'UZEL AUX 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 VERTS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TOMATES MOZZARELLA	SALADE DE RIZ D'UZEL
POULET A LA CANCOILLOTTE	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	LASAGNES AUX 2 SAUMONS	SAUTÉ DE BOEUF MODE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BROCOLIS	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL		PETITS POIS CAROTTES
MEULE JURASSIENNE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE A L'AIL	SALADE D'ACCOMPAGNEMENT	MUNSTER
COMPOTE DE POIRES	POMME	RAISIN	TIRAMISU D'UZEL	FROMAGE BLANC 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 D'UZEL	SALADE DE TOMATES	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES	SALADE DE PATES D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS MERGUEZ
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	CAMEMBERT	FRAIDOU	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A 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 BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	COEUR DE SCAROLE
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	FILET DE POULET A LA TOMATE	COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CRÈME DE BREBIS
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	
COOKIE D'UZEL	POIRE	FLAN NAPPÉ	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.