

## SEMAINES 41,42,43,44 2021

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|---|--|--|
| <b>11/10/2021</b>  | <b>12/10/2021</b>   | <b>13/10/2021</b>   | <b>14/10/2021</b>  | <b>15/10/2021</b>  |
| CHOU FLEUR BIO EN SALADE<br>FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC<br>RIZ BIO<br>CAMEMBERT<br>GATEAU D'UZEL AUX POMMES   | TERRINE AUX 3 LÉGUMES<br>CHOUROUTE GARNIE<br>MUNSTER<br>POMME D'ALSACE  | SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS<br>LASAGNES AUX LÉGUMES<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>BANANE BIO                                 | PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON<br>POULET A LA CANCOILLOTTE<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON<br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>FRICADELLE & KETCHUP<br>FRITES<br>MIMOLETTE<br>SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS                           |
| <b>18/10/2021</b>  | <b>19/10/2021</b>   | <b>20/10/2021</b>   | <b>21/10/2021</b>  | <b>22/10/2021</b>  |
| BETTERAVES ROUGES<br>GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE<br>GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES<br>GOUDA BIO<br>KIWI BIO   | CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON<br>SPAGHETTIS BOLOGNAISE<br>COULOMMIERS<br>COMPOTE DE POMMES BIO                                      | CRÊPE AU FROMAGE<br>CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP<br>ÉPINARDS<br>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES<br>YAOURT VANILLE BIO                | SALAMI<br>FILET DE COLIN A L'OSEILLE<br>RATATOUILLE & SEMOULE<br>TOMME BIO DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ                                    | SALADE ICEBERG<br>TORTILLA OIGNONS<br>CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME<br>PETIT NOVA NATURE BIO<br>POMME BIO                               |
| <b>25/10/2021</b>  | <b>26/10/2021</b>   | <b>27/10/2021</b>   | <b>28/10/2021</b>  | <b>29/10/2021</b>  |
| PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL<br>ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS<br>RIZ AUX PETITS LÉGUMES<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>POIRE AU SIROP                                     | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL<br>COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU<br>SEMOULE DU COUSCOUS<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>CRÈME DESSERT CHOCOLAT | SALADE DE POIREAUX D'UZEL<br>JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>VACHE QUI RIT<br>TARTE D'UZEL AUX POMMES       | OEUF MAYONNAISE<br>COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>ORANGE  | SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>BANANE |
| <b>01/11/2021</b>  | <b>02/11/2021</b>   | <b>03/11/2021</b>   | <b>04/11/2021</b>  | <b>05/11/2021</b>  |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | TERRINE AUX 3 LÉGUMES<br>LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO<br>GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT<br>MAMIROLLE<br>CLÉMENTINE             | TABOULÉ D'UZEL<br>FILET DE COLIN A L'ESTRAGON<br>BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL<br>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES<br>PECHE AU COULIS | SOUPE DE POTIRON<br>RAVIOLIS A LA TOMATE<br>CAMEMBERT<br>KIWI  | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL<br>GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL<br>EDAM<br>ROCHER COCO D'UZEL  |

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 41,42,43,44 2021

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|---|--|--|
| <b>11/10/2021</b>  | <b>12/10/2021</b>   | <b>13/10/2021</b>   | <b>14/10/2021</b>  | <b>15/10/2021</b>  |
| CHOU FLEUR BIO EN SALADE<br>FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC<br>RIZ BIO<br>CAMEMBERT<br>GATEAU D'UZEL AUX POMMES   | TERRINE AUX 3 LÉGUMES<br>CHOUROUTE DE LA MER<br>MUNSTER<br>POMME D'ALSACE   | SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS<br>LASAGNES AUX LÉGUMES<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>BANANE BIO                                 | PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON<br>POULET A LA CANCOILLOTTE<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON<br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>FRICADELLE & KETCHUP<br>FRITES<br>MIMOLETTE<br>SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS                           |
| <b>18/10/2021</b>  | <b>19/10/2021</b>   | <b>20/10/2021</b>   | <b>21/10/2021</b>  | <b>22/10/2021</b>  |
| BETTERAVES ROUGES<br>ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE<br>GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES<br>GOUDA BIO<br>KIWI BIO   | CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON<br>SPAGHETTIS BOLOGNAISE<br>COULOMMIERS<br>COMPOTE DE POMMES BIO                                      | CRÊPE AU FROMAGE<br>CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP<br>ÉPINARDS<br>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES<br>YAOURT VANILLE BIO                | TERRINE AUX 3 LÉGUMES<br>FILET DE COLIN A L'OSEILLE<br>RATATOUILLE & SEMOULE<br>TOMME BIO DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ                       | SALADE ICEBERG<br>TORTILLA OIGNONS<br>CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME<br>PETIT NOVA NATURE BIO<br>POMME BIO                               |
| <b>25/10/2021</b>  | <b>26/10/2021</b>   | <b>27/10/2021</b>   | <b>28/10/2021</b>  | <b>29/10/2021</b>  |
| PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL<br>ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS<br>RIZ AUX PETITS LÉGUMES<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>POIRE AU SIROP                                     | CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL<br>COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU<br>SEMOULE DU COUSCOUS<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>CRÈME DESSERT CHOCOLAT | SALADE DE POIREAUX D'UZEL<br>JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>VACHE QUI RIT<br>TARTE D'UZEL AUX POMMES | OEUF MAYONNAISE<br>COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>ORANGE  | SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>BANANE |
| <b>01/11/2021</b>  | <b>02/11/2021</b>   | <b>03/11/2021</b>   | <b>04/11/2021</b>  | <b>05/11/2021</b>  |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | TERRINE AUX 3 LÉGUMES<br>LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO<br>GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT<br>MAMIROLLE<br>CLÉMENTINE             | TABOULÉ D'UZEL<br>FILET DE COLIN A L'ESTRAGON<br>BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL<br>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES<br>PECHE AU COULIS | SOUPE DE POTIRON<br>RAVIOLIS A LA TOMATE<br>CAMEMBERT<br>KIWI  | CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL<br>GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL<br>EDAM<br>ROCHER COCO D'UZEL  |

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.