

...

## SEMAINES 33,34,35,36 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>15/08/2022</b>	<b>16/08/2022</b>	<b>17/08/2022</b>	<b>18/08/2022</b>	<b>19/08/2022</b>
BETTERAVES ROUGES BOEUF BRAISÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT NOVA FRUIT BIO  KIWI	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX  CANCOILLOTTE A L'AIL  COMPOTE DE PECHE	FEUILLETÉ AU FROMAGE  FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE  CHOU FLEUR  COMTÉ BIO DE CLÉRON  POMME	MELON  COUSCOUS BOULETTES  SEMOULE DU COUSCOUS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  YAOURT DE FRANCHE COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES	SALADE CHINOISE  POISSON PANÉ CITRON  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  CHANTENEIGE BIO  NECTARINE
<b>22/08/2022</b>	<b>23/08/2022</b>	<b>24/08/2022</b>	<b>25/08/2022</b>	<b>26/08/2022</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME  HARICOTS VERTS PERSILLÉS*  FROMAGE BLANC SUCRÉ  POMME	SALADE ICEBERG  CANNELLONIS A LA TOMATE  CAMEMBERT  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE RIZ D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  ÉPINARDS  FONDU CROCLAIT  PECHE BIO	SALADE DE TOMATES  HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  CAROTTES PERSILLÉES  EDAM BIO  BANANE
<b>29/08/2022</b>	<b>30/08/2022</b>	<b>31/08/2022</b>	<b>01/09/2022</b>	<b>02/09/2022</b>
BETTERAVES ROUGES BIO  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  COURGETTES PROVENÇALES BIO  FLAN NAPPÉ  GATEAU D'UZEL MARBRÉ	MELON  FILET DE POULET A LA TOMATE  BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  COMTÉ BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  JAMBON FORESTIER  GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  PETIT LOUIS  PRUNES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  COQUILLETES A LA BOLOGNAISE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE	SALADE DE TOMATES & MAIS  FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE  RIZ  VACHE QUI RIT BIO  NECTARINE
<b>05/09/2022</b>	<b>06/09/2022</b>	<b>07/09/2022</b>	<b>08/09/2022</b>	<b>09/09/2022</b>
PÉTALES DES CHAMPS CRÈMEUX D'UZEL  STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE  JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY  FRITES  TOMME BIO DE CLÉRON  KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL  FILET DE HOKI SAUCE AURORE  CHOU FLEUR PERSILLÉ  MAMIROLLE  CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE  GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL  CARRÉ FRAIS BIO  POIRE	PIZZA D'UZEL POULET CURRY  BOEUF BRAISÉ AU JUS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CAMEMBERT  MOUSSE CHOCOLAT

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.