

...

**SEMAINES 21,22,23,24 2024**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES PENNES CARBONARA D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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.