

...

## SEMAINES 5,6,7,8 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>27/01/2020</b>	<b>28/01/2020</b>	<b>29/01/2020</b>	<b>30/01/2020</b>	<b>31/01/2020</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE OLIVIER D'UZEL	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	POTAGE PARMENTIER D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	FILET DE POULET	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	PENNES RIGATE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
MAMIROLLE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN	BANANE
POMME	CLÉMENTINE	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	
<b>03/02/2020</b>	<b>04/02/2020</b>	<b>05/02/2020</b>	<b>06/02/2020</b>	<b>07/02/2020</b>
LENTILLES EN SALADE	SALADE DE PATES D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SAUTÉ DE BOEUF MODE	LASAGNES AUX 2 SAUMONS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POLENTA AU LAIT	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	FONDU CROC'LAIT	ROITELET	CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE	CANCOILLOTTE
CLÉMENTINE	COMPOTE DE POIRES	POMME		COCKTAIL DE FRUITS
<b>10/02/2020</b>	<b>11/02/2020</b>	<b>12/02/2020</b>	<b>13/02/2020</b>	<b>14/02/2020</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
BLANQUETTE DE DINDE	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	ROTI DE DINDE AUX HERBES	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
RIZ	BROCOLIS	PURÉE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COULOMMIERS
CAMEMBERT	TOMME BIO DE CLÉRON	RACLETTE DE CLÉRON	ROCHER COCO D'UZEL	KIWI
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	POIRE AU SIROP		
<b>17/02/2020</b>	<b>18/02/2020</b>	<b>19/02/2020</b>	<b>20/02/2020</b>	<b>21/02/2020</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
COUSCOUS BOULETTES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE DU COUSCOUS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE	ÉPINARDS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRITES
FROMAGE BLANC VANILLE	CANCOILLOTTE A L'AIL	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FRAIDOU
PETITS BEURRE	POIRE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		ORANGE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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.