

...

## 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 STEAK VÉGÉTAL AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL MAMIROLLE POMME	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL CAMEMBERT CLÉMENTINE	SALADE OLIVIER D'UZEL OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES POISSON A LA BORDELAISE PENNES RIGATE SAINT PAULIN GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER D'UZEL OEUFS A LA BASQUAISE LÉGUMES DU GRATIN A L'ANCIENNE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
<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 CROUSTI DE POISSON HARICOTS VERTS PERSILLÉS GOUDA BIO CLÉMENTINE	SALADE DE PATES D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FONDU CROC'LAIT COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE POLENTA AU LAIT ROITELET POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL LASAGNES AUX 2 SAUMONS 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE PURÉE DE CAROTTES CANCOILLOTTE 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 TORTILLA OIGNONS RIZ CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS TOMME BIO DE CLÉRON BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE PURÉE RACLETTE DE CLÉRON POIRE AU SIROP	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON NOUILLES SAUTÉES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE ROCHER COCO D'UZEL	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL COULOMMIERS KIWI
<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 POIS CHICHES LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS FROMAGE BLANC VANILLE PETITS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE CANCOILLOTTE A L'AIL POIRE	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA FRITES FRAIDOU ORANGE

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.