

...

## SEMAINES 37,38,39,40 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>13/09/2021</b>	<b>14/09/2021</b>	<b>15/09/2021</b>	<b>16/09/2021</b>	<b>17/09/2021</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS ROTI DE PORC DE LONGEVILLE CAROTTES VICHY D'UZEL  COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ BIO D'UZEL  FILET DE POULET  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POMME	SALADE PANACHÉE  LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE  TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT  BANANE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE  JAMBON BLANC FROID  POMMES VAPEUR D'UZEL  POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS  STEAK HACHÉ AU JUS  GNOCCHIS  RAISIN
<b>20/09/2021</b>	<b>21/09/2021</b>	<b>22/09/2021</b>	<b>23/09/2021</b>	<b>24/09/2021</b>
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE RATATOUILLE NIÇOISE  POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AU JUS  TORSETTES BIO  PECHE AU COULIS	SALADE DE PATES D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS  COURGETTES D'UZEL  BANANE	CHOU FLEUR EN SALADE COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS  PRUNES
<b>27/09/2021</b>	<b>28/09/2021</b>	<b>29/09/2021</b>	<b>30/09/2021</b>	<b>01/10/2021</b>
SALADE GRECQUE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  KIWI	SALADE DE TOMATES BIO ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA POMMES PERSILLÉES D'UZEL  POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  SAUTÉ DE BOEUF*  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  OREILLONS D'ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS  POMMES VAPEUR D'UZEL  COMPOTE DE FRUITS
<b>04/10/2021</b>	<b>05/10/2021</b>	<b>06/10/2021</b>	<b>07/10/2021</b>	<b>08/10/2021</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE JAMBON BLANC FROID COQUILLETTES BIO  KIWI	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE STEAK HACHÉ BIO AU JUS  FRITES  COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS  BROCOLIS  COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  LENTILLES AU JUS  TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  POIRE

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 37,38,39,40 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>13/09/2021</b>	<b>14/09/2021</b>	<b>15/09/2021</b>	<b>16/09/2021</b>	<b>17/09/2021</b>
FILET DE COLIN A L'OSEILLE CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ BIO D'UZEL PALETTE A LA DIABLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL PANNA COTTA DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS RAISIN
<b>20/09/2021</b>	<b>21/09/2021</b>	<b>22/09/2021</b>	<b>23/09/2021</b>	<b>24/09/2021</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES KIWI	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS EN GRATIN PECHE AU COULIS	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL BANANE	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
<b>27/09/2021</b>	<b>28/09/2021</b>	<b>29/09/2021</b>	<b>30/09/2021</b>	<b>01/10/2021</b>
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO POIRE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
<b>04/10/2021</b>	<b>05/10/2021</b>	<b>06/10/2021</b>	<b>07/10/2021</b>	<b>08/10/2021</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA KIWI	STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS COMPOTE DE PECHES	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POIRE

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 37,38,39,40 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>13/09/2021</b>	<b>14/09/2021</b>	<b>15/09/2021</b>	<b>16/09/2021</b>	<b>17/09/2021</b>
FILET DE COLIN A L'OSEILLE CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ BIO D'UZEL FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE OMELETTE SAUCE MORNAY POMMES VAPEUR D'UZEL PANNA COTTA DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS RAISIN
<b>20/09/2021</b>	<b>21/09/2021</b>	<b>22/09/2021</b>	<b>23/09/2021</b>	<b>24/09/2021</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES KIWI	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS EN GRATIN PECHE AU COULIS	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL BANANE	COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
<b>27/09/2021</b>	<b>28/09/2021</b>	<b>29/09/2021</b>	<b>30/09/2021</b>	<b>01/10/2021</b>
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO POIRE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
<b>04/10/2021</b>	<b>05/10/2021</b>	<b>06/10/2021</b>	<b>07/10/2021</b>	<b>08/10/2021</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA KIWI	STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS COMPOTE DE PECHES	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POIRE

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.