

...

## SEMAINES 1,2,3,4 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04/01/2021</b>	<b>05/01/2021</b>	<b>06/01/2021</b>	<b>07/01/2021</b>	<b>08/01/2021</b>
PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE MIXTE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE CERVELAS D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
FILET DE POULET	GRILLADE DE PORC AU JUS	ROTI DE DINDE AU JUS	BOEUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE	COQUILLETTES BIO SANS FROMAGE A LA TOMATE & AU SOJA
HARICOTS COCOS A LA TOMATE	FRITES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE & RIZ	
POMME	CLÉMENTINE	POIRE	BANANE	ORANGE
<b>11/01/2021</b>	<b>12/01/2021</b>	<b>13/01/2021</b>	<b>14/01/2021</b>	<b>15/01/2021</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE PANACHÉE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	BOEUF BRAISÉ AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	JAMBON BRAISÉ AU JUS	ROTI DE PORC DE LONGEVILLE
SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL	POMMES NOISETTES	GNOCCHIS
COCKTAIL DE FRUITS	KIWI	BANANE	COMPOTE DE POMMES	KIWI
<b>18/01/2021</b>	<b>19/01/2021</b>	<b>20/01/2021</b>	<b>21/01/2021</b>	<b>22/01/2021</b>
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE PANACHÉE	SALADE DE PATES D'UZEL
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	JAMBON BLANC FROID	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENÇALE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	RIZ AUX OIGNONS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES
KIWI	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE	POIRE
<b>25/01/2021</b>	<b>26/01/2021</b>	<b>27/01/2021</b>	<b>28/01/2021</b>	<b>29/01/2021</b>
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES	POTAGE PARMENTIER D'UZEL
POT AU FEU D'UZEL*	STEAK HACHÉ AU JUS	COLOMBO DE PORC	ROTI DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET
	CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE
POMME	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME BANANE	POMME	BANANE

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 1,2,3,4 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04/01/2021</b>	<b>05/01/2021</b>	<b>06/01/2021</b>	<b>07/01/2021</b>	<b>08/01/2021</b>
PANACHÉ DE CRUDITÉS  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  PURÉE DE POTIRON    FLAN NAPPÉ	STEAK VÉGÉTAL AU JUS  FRITES & MAYONNAISE  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  CLÉMENTINE	TORTILLA OIGNONS  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  MAMIROLLE  POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  FILET DE HOKI A L'OSEILLE  RATATOUILLE & RIZ    BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA      GALETTE DES ROIS D'UZEL
<b>11/01/2021</b>	<b>12/01/2021</b>	<b>13/01/2021</b>	<b>14/01/2021</b>	<b>15/01/2021</b>
FILET DE COLIN SAUCE AURORE  SEMOULE  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL  POIS CHICHES  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	OEUFS DURS BÉCHAMEL  BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL  EDAM  BANANE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  LASAGNES AUX LÉGUMES     FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POISSON A LA BORDELAISE  GNOCCHIS  COULOMMIERS  KIWI
<b>18/01/2021</b>	<b>19/01/2021</b>	<b>20/01/2021</b>	<b>21/01/2021</b>	<b>22/01/2021</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL  BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO    OEUF A LA NEIGE	TORTILLA OIGNONS  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  VACHE QUI RIT  CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON  CROUSTI DE POISSON  BLÉ AUX PETITS LÉGUMES    COMPOTE POMME FRAMBOISE	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE     PANNA COTTA DE MAMIROLLE  SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	SALADE DE PATES D'UZEL  CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS  BATONNIÈRE DE LÉGUMES    POIRE
<b>25/01/2021</b>	<b>26/01/2021</b>	<b>27/01/2021</b>	<b>28/01/2021</b>	<b>29/01/2021</b>
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  MAMIROLLE   POMME	CRÊPE AU FROMAGE  POISSON PANÉ CITRON  CHOU FLEUR BÉCHAMEL   CLÉMENTINE	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE   RIZ  PETIT MOULÉ NATURE  MOUSSE CHOCOLAT	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES   POISSON A LA BORDELAISE  HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS   GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  OEUFS A LA BASQUAISE  CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE    BANANE

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 1,2,3,4 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04/01/2021</b>	<b>05/01/2021</b>	<b>06/01/2021</b>	<b>07/01/2021</b>	<b>08/01/2021</b>
PANACHÉ DE CRUDITÉS STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POTIRON FLAN NAPPÉ	GRILLADE DE PORC AU JUS FRITES & MAYONNAISE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES MAMIROLLE POIRE	SALADE DE CERNELAS D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COQUILLETES BIO A LA TOMATE & AU SOJA GALETTE DES ROIS D'UZEL
<b>11/01/2021</b>	<b>12/01/2021</b>	<b>13/01/2021</b>	<b>14/01/2021</b>	<b>15/01/2021</b>
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL EDAM BANANE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BLANQUETTE DE DINDE GNOCCHIS COULOMMIERS KIWI
<b>18/01/2021</b>	<b>19/01/2021</b>	<b>20/01/2021</b>	<b>21/01/2021</b>	<b>22/01/2021</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO OEUF A LA NEIGE	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VACHE QUI RIT CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP BLÉ AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE POMME FRAMBOISE	CROZIFLETTE D'UZEL PANNA COTTA DE MAMIROLLE SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	SALADE DE PATES D'UZEL PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES POIRE
<b>25/01/2021</b>	<b>26/01/2021</b>	<b>27/01/2021</b>	<b>28/01/2021</b>	<b>29/01/2021</b>
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES D'UZEL MAMIROLLE POMME	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL CLÉMENTINE	COLOMBO DE PORC RIZ PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL BANANE

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.