

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>24/05/2021</b>	<b>25/05/2021</b>	<b>26/05/2021</b>	<b>27/05/2021</b>	<b>28/05/2021</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE CHOU FLEUR POMME	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL GRILLADE DE PORC AUX HERBES TRIO DE LÉGUMES D'UZEL ANANAS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE BOEUF BRAISÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PECHE	RADIS STEAK HACHÉ AU JUS FRITES POIRE
<b>31/05/2021</b>	<b>01/06/2021</b>	<b>02/06/2021</b>	<b>03/06/2021</b>	<b>04/06/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS POMME	BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF MODE CAROTTES PERSILLÉES BANANE	SALADE DE TOMATES MAIS MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS PETITS POIS SOUPE AUX FRUITS DES BOIS	COEUR DE SCAROLE POULET BASQUAISE COQUILLETES FRAISES
<b>07/06/2021</b>	<b>08/06/2021</b>	<b>09/06/2021</b>	<b>10/06/2021</b>	<b>11/06/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL ANANAS AU SIROP	SALADE DE PATES D'UZEL ROTI DE DINDE AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE KIWI	SALADE MIXTE GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL POMME	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PECHE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE POMME
<b>14/06/2021</b>	<b>15/06/2021</b>	<b>16/06/2021</b>	<b>17/06/2021</b>	<b>18/06/2021</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET A LA TOMATE FUSILLI KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE PALETTE BRAISÉE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES NECTARINE	SALADE DE TOMATES GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES BANANE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS MELON	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES ABRICOTS

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 21,22,23,24 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>24/05/2021</b>	<b>25/05/2021</b>	<b>26/05/2021</b>	<b>27/05/2021</b>	<b>28/05/2021</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS  TORTILLA OIGNONS  CHOU FLEUR  FLAN NAPPÉ	LASAGNES AUX LÉGUMES   GOUDA BIO  KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL  QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN  TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CRÊPES AU FROMAGE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  MAMIROLLE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	RADIS BEURRE  CROUSTI DE POISSON  FRITES & MAYONNAISE  POIRE
<b>31/05/2021</b>	<b>01/06/2021</b>	<b>02/06/2021</b>	<b>03/06/2021</b>	<b>04/06/2021</b>
TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE  GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE  HARICOTS COCOS AU JUS  MOUSSE CHOCOLAT	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL   TOMME BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES VINAIGRETTE  OEUF VINAIGRETTE  CAROTTES PERSILLÉES  BANANE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE  PETITS POIS  YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE  SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	POISSON A LA BORDELAISE  COQUILLETES  PETIT LOUIS  FRAISES
<b>07/06/2021</b>	<b>08/06/2021</b>	<b>09/06/2021</b>	<b>10/06/2021</b>	<b>11/06/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  CRÊPES AU FROMAGE  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  ANANAS AU SIROP	SALADE DE PATES D'UZEL  POISSON PANÉ CITRON  JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE & FROMAGE  COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  PETIT MOULÉ NATURE  CHOUQUETTES	TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES  RIZ  PETIT NOVA FRUIT BIO  PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  TORTILLA OIGNONS  RATATOUILLE NIÇOISE  POMME
<b>14/06/2021</b>	<b>15/06/2021</b>	<b>16/06/2021</b>	<b>17/06/2021</b>	<b>18/06/2021</b>
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES  FUSILLI  MINI GOUDA  KIWI	CRÊPES AU FROMAGE  GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  COMTÉ DE CLÉRON  NECTARINE	SALADE DE TOMATES  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ BIO & AU THON    GALETTE COMTOISE D'UZEL A LA FARINE BIO	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE COLIN AUX OLIVES  PURÉE DE CÉLERI  ABRICOTS

Nos menus sont validés par notre diéticienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée en 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 21,22,23,24 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>24/05/2021</b>	<b>25/05/2021</b>	<b>26/05/2021</b>	<b>27/05/2021</b>	<b>28/05/2021</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR FLAN NAPPÉ	LASAGNES AUX LÉGUMES  GOUDA BIO KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN TRIO DE LÉGUMES D'UZEL RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS MAMIROLLE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE POIRE
<b>31/05/2021</b>	<b>01/06/2021</b>	<b>02/06/2021</b>	<b>03/06/2021</b>	<b>04/06/2021</b>
TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS COCOS AU JUS MOUSSE CHOCOLAT	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL  TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF MODE CAROTTES PERSILLÉES BANANE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	JAMBON BLANC FROID COQUILLETES PETIT LOUIS FRAISES
<b>07/06/2021</b>	<b>08/06/2021</b>	<b>09/06/2021</b>	<b>10/06/2021</b>	<b>11/06/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL ANANAS AU SIROP	SALADE DE PATES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PETIT MOULÉ NATURE CHOUQUETTES	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE POMME
<b>14/06/2021</b>	<b>15/06/2021</b>	<b>16/06/2021</b>	<b>17/06/2021</b>	<b>18/06/2021</b>
FILET DE POULET A LA TOMATE FUSILLI MINI GOUDA KIWI	PALETTE BRAISÉE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ BIO & AU THON  GALETTE COMTOISE D'UZEL A LA FARINE BIO	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY PURÉE DE CÉLERI ABRICOTS

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée en 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.