

## SEMAINES 5,6,7,8 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>01/02/2021</b>	<b>02/02/2021</b>	<b>03/02/2021</b>	<b>04/02/2021</b>	<b>05/02/2021</b>
LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS GOUDA BIO POMME	SALADE DE PATES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FONDU CROC'LAIT CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT FRAIDOU CLÉMENTINE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL CANARD A L'ORANGE* RIZ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A L'ANANAS CHINOISERIE A LA POMME	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS
<b>08/02/2021</b>	<b>09/02/2021</b>	<b>10/02/2021</b>	<b>11/02/2021</b>	<b>12/02/2021</b>
BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL SIN CARNÉ RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLADE DE PORC AUX HERBES PURÉE RACLETTE DE CLÉRON POIRE AU SIROP	ROSETTE DE LYON & CORNICHON ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COOKIE D'UZEL	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE SPAGHETTIS BOLOGNAISE COULOMMIERS KIWI
<b>15/02/2021</b>	<b>16/02/2021</b>	<b>17/02/2021</b>	<b>18/02/2021</b>	<b>19/02/2021</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS FROMAGE BLANC VANILLE BUGNES DE CARNAVAL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE PECHES	CHOU FLEUR EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
<b>22/02/2021</b>	<b>23/02/2021</b>	<b>24/02/2021</b>	<b>25/02/2021</b>	<b>26/02/2021</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME FONDU CARRÉ POMME	SALADE MEXICAINE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	SALADE DE HARICOTS VERTS BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL MINI GOUDA GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.