

## SEMAINES 17,18,19,20 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/04/2022</b>	<b>26/04/2022</b>	<b>27/04/2022</b>	<b>28/04/2022</b>	<b>29/04/2022</b>
CRÊPE AU FROMAGE  ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE  FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE  PRÉPAILLOU BIO  POMME BIO	BETTERAVES ROUGES BIO  ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  FRAIDOU  KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  TORTILLA OIGNONS  RATATOUILLE BIO  EMMENTAL  BANANE BIO	SALADE MIXTE  LASAGNES DE BOEUF  CANCOILLOTTE  YAOURT NATURE SUCRÉ	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES  GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL  CANTAL  TARTE AUX POMMES BIO
<b>02/05/2022</b>	<b>03/05/2022</b>	<b>04/05/2022</b>	<b>05/05/2022</b>	<b>06/05/2022</b>
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE  BROCOLIS  MINI GOUDA  YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	RADIS BEURRE  OEUFS FLORENTINE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  CRÈME DESSERT VANILLE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON  RAVIOLIS EN GRATIN  VACHE QUI RIT  SALADE DE FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  BRANDADE DE POISSON  MAMIROLLE  BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ BIO AU JUS  FRITES & KETCHUP  CAMEMBERT  MOUSSE CHOCOLAT
<b>09/05/2022</b>	<b>10/05/2022</b>	<b>11/05/2022</b>	<b>12/05/2022</b>	<b>13/05/2022</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA BIO  PETIT LOUIS  COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS  HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  TOMME BIO DE CLÉRON  OEUF A LA NEIGE	SALADE COLESLAW D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES  BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL  MUNSTER  POMME	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  PETIT MOULÉ NATURE  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  FILET DE HOKI SAUCE CITRON  JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  BANANE
<b>16/05/2022</b>	<b>17/05/2022</b>	<b>18/05/2022</b>	<b>19/05/2022</b>	<b>20/05/2022</b>
SALADE AUX PATES BIO  SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE  PETITS POIS BIO  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  ANANAS AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  COMTÉ BIO DE CLÉRON  YAOURT AROMATISÉ	SALADE ICEBERG  GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL  MAMIROLLE  KIWI	SALADE PROVENÇALE D'UZEL  AIOLI AU POISSON  LÉGUMES AIOLI D'UZEL  MINI CABRETTE BIO  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO  ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE  CAROTTES BIO PERSILLÉES  CAMEMBERT  POMME

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.