

## SEMAINES 45,46,47,48 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>07/11/2022</b>	<b>08/11/2022</b>	<b>09/11/2022</b>	<b>10/11/2022</b>	<b>11/11/2022</b>
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE BIO	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & SEMOULE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE CLÉMENTINE
<b>14/11/2022</b>	<b>15/11/2022</b>	<b>16/11/2022</b>	<b>17/11/2022</b>	<b>18/11/2022</b>
CHOU FLEUR BIO EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
<b>21/11/2022</b>	<b>22/11/2022</b>	<b>23/11/2022</b>	<b>24/11/2022</b>	<b>25/11/2022</b>
PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT BIO ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
<b>28/11/2022</b>	<b>29/11/2022</b>	<b>30/11/2022</b>	<b>01/12/2022</b>	<b>02/12/2022</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	OEUF MAYONNAISE PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME CHANTENEIGE BIO SALADE DE FRUITS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	CHOU FLEUR EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ DONUT SUCRE

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 45,46,47,48 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>07/11/2022</b>	<b>08/11/2022</b>	<b>09/11/2022</b>	<b>10/11/2022</b>	<b>11/11/2022</b>
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE KNACKS DE VOLAILLE BIO AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE BIO	SALADE TEXAS CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & SEMOULE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE CLÉMENTINE
<b>14/11/2022</b>	<b>15/11/2022</b>	<b>16/11/2022</b>	<b>17/11/2022</b>	<b>18/11/2022</b>
CHOU FLEUR BIO EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS GNOCCHIS BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROCLAIT BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS POMMES VAPEUR D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
<b>21/11/2022</b>	<b>22/11/2022</b>	<b>23/11/2022</b>	<b>24/11/2022</b>	<b>25/11/2022</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PRÉPAILLOU BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES MAMIROLLE CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE BIO CAMEMBERT BIO ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUCISSES DE DINDE AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE
<b>28/11/2022</b>	<b>29/11/2022</b>	<b>30/11/2022</b>	<b>01/12/2022</b>	<b>02/12/2022</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE BIO	OEUF MAYONNAISE PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE LENTILLES A LA CRÈME CHANTENEIGE BIO SALADE DE FRUITS	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BIO CARRÉ FRAIS CRÈME DESSERT VANILLE	SOUPE DE POTIRON TORTIS SÉTOISE D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	CHOU FLEUR EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ DONUT SUCRE

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.