

**SEMAINES 29,30,31,32 2023**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>17/07/2023</b>	<b>18/07/2023</b>	<b>19/07/2023</b>	<b>20/07/2023</b>	<b>21/07/2023</b>
CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX PETIT LOUIS ENTREMETS VANILLE	SALADE CHIRAZI D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT PECHE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL ROSBEUF FROID & MOUTARDE RATATOUILLE NIÇOISE FRAIDOU COMPOTE DE PECHES
<b>24/07/2023</b>	<b>25/07/2023</b>	<b>26/07/2023</b>	<b>27/07/2023</b>	<b>28/07/2023</b>
LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COULOMMIERS NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS FONDU CARRÉ COCKTAIL DE FRUITS	MELON TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ MAMIROLLE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS YAOURT NATURE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS
<b>31/07/2023</b>	<b>01/08/2023</b>	<b>02/08/2023</b>	<b>03/08/2023</b>	<b>04/08/2023</b>
SALADE RUSSE COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PECHE	SALADE OLIVIER D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES LENTILLES AU JUS PYRÉNÉES NECTARINE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON CAMEMBERT QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	MELON CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CRÊPE AU CHOCOLAT
<b>07/08/2023</b>	<b>08/08/2023</b>	<b>09/08/2023</b>	<b>10/08/2023</b>	<b>11/08/2023</b>
SALADE GRECQUE D'UZEL GRILLADE DE PORC AU JUS PURÉE PETIT LOUIS PECHE	CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE COURGETTES & CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP MAMIROLLE ABRICOTS	MELON POISSON COMPLET BASQUAISE YAOURT AROMATISÉ MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	SALADE ICEBERG LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES

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 29,30,31,32 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/07/2023</b>	<b>18/07/2023</b>	<b>19/07/2023</b>	<b>20/07/2023</b>	<b>21/07/2023</b>
CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX PETIT LOUIS ENTREMETS VANILLE	SALADE CHIRAZI D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT PECHE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON FILET DE HOKI A LA CRÈME BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL ROSBEEF FROID & MOUTARDE RATATOUILLE NIÇOISE FRAIDOU COMPOTE DE PECHES
<b>24/07/2023</b>	<b>25/07/2023</b>	<b>26/07/2023</b>	<b>27/07/2023</b>	<b>28/07/2023</b>
LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COULOMMIERS NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS FONDU CARRÉ COCKTAIL DE FRUITS	MELON TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ MAMIROLLE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS YAOURT NATURE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON DE VOLAILLE FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS
<b>31/07/2023</b>	<b>01/08/2023</b>	<b>02/08/2023</b>	<b>03/08/2023</b>	<b>04/08/2023</b>
SALADE RUSSE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PECHE	SALADE OLIVIER D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES LENTILLES AU JUS PYRÉNÉES NECTARINE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON CAMEMBERT QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	MELON CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CRÊPE AU CHOCOLAT
<b>07/08/2023</b>	<b>08/08/2023</b>	<b>09/08/2023</b>	<b>10/08/2023</b>	<b>11/08/2023</b>
SALADE GRECQUE D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE PURÉE PETIT LOUIS PECHE	CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE COURGETTES & CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP MAMIROLLE ABRICOTS	MELON POISSON COMPLET BASQUAISE YAOURT AROMATISÉ MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	SALADE ICEBERG LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES

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 29,30,31,32 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/07/2023</b>	<b>18/07/2023</b>	<b>19/07/2023</b>	<b>20/07/2023</b>	<b>21/07/2023</b>
CRÊPE AU FROMAGE  POIS CHICHES  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  COMTÉ DE CLÉRON  POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX    PETIT LOUIS  ENTREMETS VANILLE	SALADE CHIRAZI D'UZEL  OMELETTE A LA PROVENÇALE  FRITES & KETCHUP  CAMEMBERT  PECHE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON  FILET DE HOKI A LA CRÈME  BROCOLIS  FROMAGE BLANC NATURE  BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL  TERRINE DE POISSONS  RATATOUILLE NIÇOISE  FRAIDOU  COMPOTE DE PECHES
<b>24/07/2023</b>	<b>25/07/2023</b>	<b>26/07/2023</b>	<b>27/07/2023</b>	<b>28/07/2023</b>
LENTILLES EN SALADE  TORTILLA OIGNONS  CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  COULOMMIERS  NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  FILET DE COLIN AUX OLIVES  GNOCCHIS  FONDU CARRÉ  COCKTAIL DE FRUITS	MELON  OEUFS DURS BÉCHAMEL  RIZ  MAMIROLLE  MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES  CRÊPES AU FROMAGE  ÉPINARDS  YAOURT NATURE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS  QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE  GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS
<b>31/07/2023</b>	<b>01/08/2023</b>	<b>02/08/2023</b>	<b>03/08/2023</b>	<b>04/08/2023</b>
SALADE RUSSE  COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  PECHE	SALADE OLIVIER D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU  PETIT MOULÉ NATURE  OEUF A LA NEIGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES  LENTILLES AU JUS  PYRÉNÉES  NECTARINE	SALADE ICEBERG  SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON    CAMEMBERT  QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	MELON  HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO  COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  CRÊPE AU CHOCOLAT
<b>07/08/2023</b>	<b>08/08/2023</b>	<b>09/08/2023</b>	<b>10/08/2023</b>	<b>11/08/2023</b>
SALADE GRECQUE D'UZEL  CAKE D'UZEL AU THON  PURÉE  PETIT LOUIS  PECHE	CRÊPE AU FROMAGE  OEUF VINAIGRETTE  COURGETTES & CAROTTES PERSILLÉES  CAMEMBERT  FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  TERRINE AUX 3 LÉGUMES  FRITES & KETCHUP  MAMIROLLE  ABRICOTS	MELON  POISSON COMPLET BASQUAISE  YAOURT AROMATISÉ  MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	SALADE ICEBERG  LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO  SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT  COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE DE POIRES

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNNS 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.