

SEMAINES 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>14/08/2023</b>	<b>15/08/2023</b>	<b>16/08/2023</b>	<b>17/08/2023</b>	<b>18/08/2023</b>
BETTERAVES ROUGES  JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  KIWI	SALADE MIXTE  LASAGNES DE BOEUF    COMTÉ DE CLÉRON  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE  CHOU FLEUR  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  PECHE AU COULIS	MELON  POISSON PANÉ CITRON  PETITS POIS CAROTTES  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  COUSCOUS VÉGÉTARIEN  SEMOULE DU COUSCOUS  PETIT MOULÉ NATURE  NECTARINE
<b>21/08/2023</b>	<b>22/08/2023</b>	<b>23/08/2023</b>	<b>24/08/2023</b>	<b>25/08/2023</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE BLANC SUCRÉ  POMME	SALADE PANACHÉE  PATES A LA FRANC COMTOISE  CAMEMBERT  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP  ÉPINARDS  FONDU CROCLAIT  POIRE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  CHILI D'UZEL AU SOJA BIO  RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  MAMIROLLE  BANANE
<b>28/08/2023</b>	<b>29/08/2023</b>	<b>30/08/2023</b>	<b>31/08/2023</b>	<b>01/09/2023</b>
BETTERAVES ROUGES BIO  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  COURGETTES PROVENÇALES BIO  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ  PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE  BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  COMTÉ BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  JAMBON FORESTIER  COQUILLETES  PETIT LOUIS  PRUNES	MELON  HACHIS PARMENTIER D'UZEL    BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAIS  SAUMON SAUCE AGRUMES  RIZ  VACHE QUI RIT  NECTARINE
<b>04/09/2023</b>	<b>05/09/2023</b>	<b>06/09/2023</b>	<b>07/09/2023</b>	<b>08/09/2023</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  SPAGHETTIS BOLOGNAISE    TOMME BIO DE CLÉRON  MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÈMEUX D'UZEL  STEAK VÉGÉTAL AU JUS  ÉPINARDS  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  KIWI	SALAMI  FILET DE HOKI SAUCE AUREORE  CHOU FLEUR PERSILLÉ  MAMIROLLE  BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE  GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL    FRAIDOU  POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CAMEMBERT  COMPOTE DE PECHES

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 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>14/08/2023</b>	<b>15/08/2023</b>	<b>16/08/2023</b>	<b>17/08/2023</b>	<b>18/08/2023</b>
BETTERAVES ROUGES JAMBON DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU FLEUR CANCOILLOTTE IGP A L'AIL PECHE AU COULIS	MELON POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
<b>21/08/2023</b>	<b>22/08/2023</b>	<b>23/08/2023</b>	<b>24/08/2023</b>	<b>25/08/2023</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS FONDU CROCLAIT POIRE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
<b>28/08/2023</b>	<b>29/08/2023</b>	<b>30/08/2023</b>	<b>31/08/2023</b>	<b>01/09/2023</b>
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER COQUILLETES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
<b>04/09/2023</b>	<b>05/09/2023</b>	<b>06/09/2023</b>	<b>07/09/2023</b>	<b>08/09/2023</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SPAGHETTIS BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES

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 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>14/08/2023</b>	<b>15/08/2023</b>	<b>16/08/2023</b>	<b>17/08/2023</b>	<b>18/08/2023</b>
BETTERAVES ROUGES  POISSON FAÇON MATELOTE  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  KIWI	SALADE MIXTE  LASAGNES AUX LÉGUMES    COMTÉ DE CLÉRON  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  TERRINE AUX 3 LÉGUMES  CHOU FLEUR  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  PECHE AU COULIS	MELON  POISSON PANÉ CITRON  PETITS POIS CAROTTES  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  COUSCOUS VÉGÉTARIEN  SEMOULE DU COUSCOUS  PETIT MOULÉ NATURE  NECTARINE
<b>21/08/2023</b>	<b>22/08/2023</b>	<b>23/08/2023</b>	<b>24/08/2023</b>	<b>25/08/2023</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL  OMELETTE A LA PROVENÇALE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE BLANC SUCRÉ  POMME	SALADE PANACHÉE  COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE  CAMEMBERT  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  ÉPINARDS  FONDU CROCLAIT  POIRE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  CHILI D'UZEL AU SOJA BIO  RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE MIXTE  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  MAMIROLLE  BANANE
<b>28/08/2023</b>	<b>29/08/2023</b>	<b>30/08/2023</b>	<b>31/08/2023</b>	<b>01/09/2023</b>
BETTERAVES ROUGES BIO  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  COURGETTES PROVENÇALES BIO  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ  PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  CRÊPES AU FROMAGE  BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  COMTÉ BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  FILET DE HOKI POCHÉ  COQUILLETES  PETIT LOUIS  PRUNES	MELON  OMELETTE AU FROMAGE  PURÉE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAIS  SAUMON SAUCE AGRUMES  RIZ  VACHE QUI RIT  NECTARINE
<b>04/09/2023</b>	<b>05/09/2023</b>	<b>06/09/2023</b>	<b>07/09/2023</b>	<b>08/09/2023</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE  SPAGHETTIS  TOMME BIO DE CLÉRON  MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL  STEAK VÉGÉTAL AU JUS  ÉPINARDS  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  FILET DE HOKI SAUCE AURORE  CHOU FLEUR PERSILLÉ  MAMIROLLE  BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE  GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS  FRAIDOU  POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  POISSON A LA BORDELAISE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CAMEMBERT  COMPOTE DE PECHES

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.

# PRIMAIRE

Edité le 03/08/2023

à 11:18

## SEMAINES 37, 38, 39, 40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>11/09/2023</b>	<b>12/09/2023</b>	<b>13/09/2023</b>	<b>14/09/2023</b>	<b>15/09/2023</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PALETTE A LA DIABLE	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO		ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FLAN PARISIEN D'UZEL	BANANE
<b>18/09/2023</b>	<b>19/09/2023</b>	<b>20/09/2023</b>	<b>21/09/2023</b>	<b>22/09/2023</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
<b>25/09/2023</b>	<b>26/09/2023</b>	<b>27/09/2023</b>	<b>28/09/2023</b>	<b>29/09/2023</b>
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
<b>02/10/2023</b>	<b>03/10/2023</b>	<b>04/10/2023</b>	<b>05/10/2023</b>	<b>06/10/2023</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHEES	DONUT SUCRE	PRUNES

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.

# PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 03/08/2023

à 11:18

...

## SEMAINES 37, 38, 39, 40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>11/09/2023</b>	<b>12/09/2023</b>	<b>13/09/2023</b>	<b>14/09/2023</b>	<b>15/09/2023</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	OMELETTE SAUCE MORNAY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FLAN PARISIEN D'UZEL	BANANE
<b>18/09/2023</b>	<b>19/09/2023</b>	<b>20/09/2023</b>	<b>21/09/2023</b>	<b>22/09/2023</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
<b>25/09/2023</b>	<b>26/09/2023</b>	<b>27/09/2023</b>	<b>28/09/2023</b>	<b>29/09/2023</b>
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COEUR DE SCAROLE
PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
<b>02/10/2023</b>	<b>03/10/2023</b>	<b>04/10/2023</b>	<b>05/10/2023</b>	<b>06/10/2023</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
KIWI	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHES	DONUT SUCRE	PRUNES

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.

# SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le 03/08/2023

à 11:18

...

## SEMAINES 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>11/09/2023</b>	<b>12/09/2023</b>	<b>13/09/2023</b>	<b>14/09/2023</b>	<b>15/09/2023</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS  TORTILLA OIGNONS  CAROTTES VICHY D'UZEL  VACHE QUI RIT BIO  COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ  POMME	SALADE PANACHÉE  TERRINE AUX 3 LÉGUMES  TORSETTES BIO  MAMIROLLE  LIÉGEAIS AU CHOCOLAT	MELON  OMELETTE SAUCE MORNAY  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  MINI CABRETTE BIO  FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES  ÉPINARDS  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE
<b>18/09/2023</b>	<b>19/09/2023</b>	<b>20/09/2023</b>	<b>21/09/2023</b>	<b>22/09/2023</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL  CAKE D'UZEL AUX OLIVES  BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL  EDAM  KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO  OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES  RATATOUILLE NIÇOISE  COMTÉ BIO DE CLÉRON  RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  FRAIDOU  PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO  POISSON PANÉ CITRON  COURGETTES D'UZEL  CAMEMBERT  COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS  QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS  CAROTTES VICHY D'UZEL  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  PRUNES
<b>25/09/2023</b>	<b>26/09/2023</b>	<b>27/09/2023</b>	<b>28/09/2023</b>	<b>29/09/2023</b>
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA  OEUF VINAIGRETTE  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  FROMAGE BLANC NATURE BIO  COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE DE TOMATES BIO  FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC  PURÉE BIO  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  CRÊPES AU FROMAGE  PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  RACLETTE DE CLÉRON  POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  OMELETTE SAUCE MORNAY  BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  FONDU CARRÉ  GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE  CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  CRÈME DESSERT VANILLE
<b>02/10/2023</b>	<b>03/10/2023</b>	<b>04/10/2023</b>	<b>05/10/2023</b>	<b>06/10/2023</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO  YAOURT NATURE SUCRÉ  KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  OEUFS A LA BASQUAISE  FRITES & MAYONNAISE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL  CRÊPES AU FROMAGE  BROCOLIS  PETIT LOUIS  COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE  TERRINE AUX 3 LÉGUMES  LENTILLES A LA CRÈME  COMTÉ DE CLÉRON  DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  TOMME BIO DE CLÉRON  PRUNES

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.