

## SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30/01/2023</b>	<b>31/01/2023</b>	<b>01/02/2023</b>	<b>02/02/2023</b>	<b>03/02/2023</b>
SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME PETITS POIS BIO POMME BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT CLÉMENTINE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES KIWI
<b>06/02/2023</b>	<b>07/02/2023</b>	<b>08/02/2023</b>	<b>09/02/2023</b>	<b>10/02/2023</b>
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS BANANE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS GATEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS A LA TOMATE KIWI BIO
<b>13/02/2023</b>	<b>14/02/2023</b>	<b>15/02/2023</b>	<b>16/02/2023</b>	<b>17/02/2023</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS COOKIE D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
<b>20/02/2023</b>	<b>21/02/2023</b>	<b>22/02/2023</b>	<b>23/02/2023</b>	<b>24/02/2023</b>
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL* RATATOUILLE BIO 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.

## SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30/01/2023</b>	<b>31/01/2023</b>	<b>01/02/2023</b>	<b>02/02/2023</b>	<b>03/02/2023</b>
SALADE DE PATES D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE  PETITS POIS BIO  POMME BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  CHOU FLEUR PERSILLÉ  COMTÉ DE CLÉRON  CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  CAKE D'UZEL AUX OLIVES  POLENTA AU LAIT  CLÉMENTINE	OMELETTE A LA PROVENÇALE  BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  CRÊPE AU CHOCOLAT	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  FILET DE COLIN A LA CRÈME  PURÉE DE CAROTTES  KIWI
<b>06/02/2023</b>	<b>07/02/2023</b>	<b>08/02/2023</b>	<b>09/02/2023</b>	<b>10/02/2023</b>
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO  RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  CAMEMBERT  YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  BROCOLIS  BANANE	OEUFS A LA BASQUAISE  PURÉE BIO  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  POISSON PANÉ CITRON  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  GATEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  KIWI BIO
<b>13/02/2023</b>	<b>14/02/2023</b>	<b>15/02/2023</b>	<b>16/02/2023</b>	<b>17/02/2023</b>
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE  SEMOULE DU COUSCOUS  CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL  FILET DE HOKI SAUCE CITRON  ÉPINARDS  COOKIE D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  MINI CABRETTE  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO  TORSETTES BIO  COMTÉ BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  FRITES  FRAIDOU  ORANGE
<b>20/02/2023</b>	<b>21/02/2023</b>	<b>22/02/2023</b>	<b>23/02/2023</b>	<b>24/02/2023</b>
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE  GNOCCHIS  VACHE QUI RIT BIO  POMME	LASAGNES AUX LÉGUMES  PANNA COTTA DE MAMIROLLE  BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS  FILET DE COLIN AUX OLIVES  RIZ BIO  COMPOTE DE PECHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE  CRÊPES AU FROMAGE  LÉGUMES POTÉE NATURE D'UZEL  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE  TORTILLA OIGNONS  RATATOUILLE BIO  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.