

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS MADELEINE BIO	CANNELLONIS  GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL  FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE  POIRE	ROSBEEF FROID & MAYONNAISE  FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS MOUSSE CHOCOLAT	LASAGNES AUX LÉGUMES  TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES  BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE  PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS  PURÉE PETIT LOUIS POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  CHOUQUETTES	PENNES CARBONARA D'UZEL  CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE  ABRICOTS
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE  MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL  NECTARINE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO  TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FILET DE COLIN AUX OLIVES  PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS  TORTILLA OIGNONS  BROCOLIS  MADELEINE BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE  GOUDA BIO  POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE  COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL  FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE  GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  POIRE	OEUFS MAYONNAISE  FRITES  MAMIROLLE  OEUF A LA NEIGE
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
RADIS BEURRE  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  MOUSSE CHOCOLAT	LASAGNES AUX LÉGUMES  TOMME BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE  OEUFS VINAIGRETTE  CAROTTES PERSILLÉES  BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE  PETITS POIS  YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CROUSTI DE POISSON  PURÉE  PETIT LOUIS  POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
TERRINE AUX 3 LÉGUMES  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  VACHE QUI RIT BIO  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL  POISSON PANÉ CITRON  JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  PECHE	SALADE MIXTE  OMELETTE BIO  COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  CHOUQUETTES	LASAGNES AUX LÉGUMES  CANCOILLOTTE IGP  PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  TORTILLA OIGNONS  RATATOUILLE NIÇOISE  ABRICOTS
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  MINI GOUDA  KIWI	LENTILLES EN SALADE  CRÊPES AU FROMAGE  CAROTTES VICHY D'UZEL  NECTARINE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON  SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS  TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FILET DE COLIN AUX OLIVES  PURÉE DE CÉLERI  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  FRAISES

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.