

...

## SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04/11/2024</b>	<b>05/11/2024</b>	<b>06/11/2024</b>	<b>07/11/2024</b>	<b>08/11/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY COMPOTE POMME FRAMBOISE	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
<b>11/11/2024</b>	<b>12/11/2024</b>	<b>13/11/2024</b>	<b>14/11/2024</b>	<b>15/11/2024</b>
FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CLÉMENTINE	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
<b>18/11/2024</b>	<b>19/11/2024</b>	<b>20/11/2024</b>	<b>21/11/2024</b>	<b>22/11/2024</b>
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MADELEINE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOEUF BOURGUIGNON* TORSETTES BIO TARTE D'UZEL AUX POMMES
<b>25/11/2024</b>	<b>26/11/2024</b>	<b>27/11/2024</b>	<b>28/11/2024</b>	<b>29/11/2024</b>
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04/11/2024</b>	<b>05/11/2024</b>	<b>06/11/2024</b>	<b>07/11/2024</b>	<b>08/11/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY COMPOTE POMME FRAMBOISE	TORTILLA AUX OIGNONS* HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	OMELETTE FLAGEOLETS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
<b>11/11/2024</b>	<b>12/11/2024</b>	<b>13/11/2024</b>	<b>14/11/2024</b>	<b>15/11/2024</b>
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CLÉMENTINE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
<b>18/11/2024</b>	<b>19/11/2024</b>	<b>20/11/2024</b>	<b>21/11/2024</b>	<b>22/11/2024</b>
TORTILLA AUX OIGNONS* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOÏK POIRE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE A LA PROVENÇALE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MADELEINE BIO	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO TARTE D'UZEL AUX POMMES
<b>25/11/2024</b>	<b>26/11/2024</b>	<b>27/11/2024</b>	<b>28/11/2024</b>	<b>29/11/2024</b>
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	OEUFS DURS BÉCHAMEL FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER CRÊPES AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE CROUSTI DE POISSON RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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.