

...

## SEMAINES 45,46,47,48 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>02/11/2020</b>	<b>03/11/2020</b>	<b>04/11/2020</b>	<b>05/11/2020</b>	<b>06/11/2020</b>
CRÊPE AU FROMAGE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS GNOCCHIS RACLETTE DE CLÉRON CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SALADE MIXTE RAVIOLIS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
<b>09/11/2020</b>	<b>10/11/2020</b>	<b>11/11/2020</b>	<b>12/11/2020</b>	<b>13/11/2020</b>
LENTILLES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE MARMITE DE LÉGUMES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ BANANE	COEUR DE SCAROLE RACLETTE : ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE CANCOILLOTTE OEUF A LA NEIGE
<b>16/11/2020</b>	<b>17/11/2020</b>	<b>18/11/2020</b>	<b>19/11/2020</b>	<b>20/11/2020</b>
TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	SALAMI FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FONDU CROC-LAIT COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE POULET ROTI AU JUS ÉPINARDS EMMENTAL MADELEINE	KRAUTSALAT CURRYWURST FRITTEN JOGHURT PFLAUMENKUCHEN	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA VACHE QUI RIT CLÉMENTINE
<b>23/11/2020</b>	<b>24/11/2020</b>	<b>25/11/2020</b>	<b>26/11/2020</b>	<b>27/11/2020</b>
SALADE DE CERVELAS D'UZEL FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET CHASSEUR POMMES VAPEUR D'UZEL SAINT PAULIN CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PENNES RIGATE CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL FRAIDOU GATEAU D'ANNIVERSAIRE, BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE GRILLADE DE PORC AUX HERBES CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ BANANE

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.