

## SEMAINES 13,14,15,16 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>27/03/2023</b>	<b>28/03/2023</b>	<b>29/03/2023</b>	<b>30/03/2023</b>	<b>31/03/2023</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POIRE	RADIS BEURRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	COEUR DE SCAROLE PAELLA RIZ PAELLA COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO
<b>03/04/2023</b>	<b>04/04/2023</b>	<b>05/04/2023</b>	<b>06/04/2023</b>	<b>07/04/2023</b>
TABOULÉ D'UZEL SPICY DE POULET & KETCHUP BROCOLIS EDAM BIO OEUF A LA NEIGE	BETTERAVES ROUGES SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE* RIZ AUX PETITS LÉGUMES PRÉPAÏLOU BIO BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE & OEUF DE PÂQUES	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>10/04/2023</b>	<b>11/04/2023</b>	<b>12/04/2023</b>	<b>13/04/2023</b>	<b>14/04/2023</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ICEBERG POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO KIWI
<b>17/04/2023</b>	<b>18/04/2023</b>	<b>19/04/2023</b>	<b>20/04/2023</b>	<b>21/04/2023</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT POIRE	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO PALET BRETON D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON VELOUTÉ FRUUX	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE 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.