

...

## SEMAINES 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS  SAUTÉ DE POULET AU JUS  BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES    COMPOTE DE PECHES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  STEAK HACHÉ AU JUS  SEMOULE BIO   POMME GRANNY	SALADE ICEBERG  ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS  COTES DE BETTES PROVENÇALES   POIRE	BETTERAVES ROUGES  FILET DE POULET  LÉGUMES MOQUECA D'UZEL   COCKTAIL DE FRUITS	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS  SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES  FRITES   RAISIN
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
BETTERAVES ROUGES BIO  ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS  HARICOTS COCOS A LA TOMATE    KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO   COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL  FILET DE POULET  POMMES PERSILLÉES D'UZEL   RAISIN	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  STEAK HACHÉ AU JUS  RATATOUILLE & RIZ   BANANE	COEUR DE SCAROLE  SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES   POMME BIO
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AU JUS  RIZ AUX PETITS LÉGUMES   COMPOTE POMME BANANE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  COUSCOUS MERGUEZ  SEMOULE DU COUSCOUS   POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  JAMBON BRAISÉ AU JUS  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  TARTE D'UZEL AUX POMMES	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  FILET DE POULET  COQUILLETES   ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO  SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*  PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL   BANANE BIO
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  GRILLADE DE PORC AU JUS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS   POIRE	SALADE DE TOMATES  LENTILLES AU JUS  GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT   CLÉMENTINE	JAMBON BLANC & CORNICHON  RAVIOLIS A LA TOMATE   KIWI BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  STEAK HACHÉ AU JUS  BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL   PECHE AU COULIS	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL  FILET DE POULET  CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE   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.

...

## SEMAINES 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  OMELETTE A LA PROVENÇALE  BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN  SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT  RONDELÉ BIO  POMME GRANNY	SALADE ICEBERG  LASAGNES AUX LÉGUMES    COEUR DE BLEU CRÈMEUX  LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	BETTERAVES ROUGES    MOQUECA D'UZEL    MAMIROLLE  COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS  POISSON PANÉ CITRON    FRITES  VACHE QUI RIT BIO  RAISIN
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
BETTERAVES ROUGES BIO  POISSON A LA BORDELAISE  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  GOUDA BIO  KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO    COULOMMIERS  COMPOTE DE POMMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE  TORTILLA OIGNONS   ÉPINARDS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  YAOURT VANILLE BIO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  FILET DE COLIN A L'OSEILLE  RATATOUILLE & RIZ  TOMME BIO DE CLÉRON  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	COEUR DE SCAROLE  OMELETTE BIO SAUCE MORNAY  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME BIO
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  LENTILLES AU JUS  RIZ AUX PETITS LÉGUMES  PETIT MOULÉ NATURE  COMPOTE POMME BANANE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  OEUF DURS BÉCHAMEL  LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS  COMTÉ BIO DE CLÉRON  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  CROUSTI DE POISSON  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  MINI CABRETTE BIO  TARTE D'UZEL AUX POMMES	OEUF MAYONNAISE  COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE    RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO  FILET DE HOKI AUX OLIVES  PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  BANANE BIO
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  OMELETTE AU FROMAGE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PETIT NOVA FRUIT BIO  MADELEINE BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE  LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO  GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT  MAMIROLLE  CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO    PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  POISSON PANÉ CITRON  BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL  CAMEMBERT  PECHE AU COULIS	SALADE COLESLAW D'UZEL  PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE  CAROTTES COURGETTES PDT D'UZEL A L'ANCIENNE  EDAM  ROCHER COCO D'UZEL

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
MADELEINE SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN	LASAGNES DE BOEUF	MOQUECA D'UZEL	FRICADELLE & KETCHUP
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT			FRITES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	MAMIROLLE	VACHE QUI RIT BIO
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	POMME GRANNY	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	RAISIN
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	OMELETTE BIO SAUCE MORNAY
HARICOTS COCOS A LA TOMATE		ÉPINARDS	RATATOUILLE & RIZ	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
COMPOTE POMME BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE BIO
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE	SOUPE DE POTIRON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	RAVIOLIS A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT		BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	
PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELEINE BIO	CLÉMENTINE	KIWI BIO	PECHE AU COULIS	ROCHER COCO D'UZEL

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN	LASAGNES DE BOEUF	MOQUECA D'UZEL	FRICADELLE & KETCHUP
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT			FRITES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	MAMIROLLE	VACHE QUI RIT BIO
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	POMME GRANNY	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	RAISIN
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
POISSON A LA BORDELAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	OMELETTE BIO SAUCE MORNAY
HARICOTS COCOS A LA TOMATE		ÉPINARDS	RATATOUILLE & RIZ	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ	JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
COMPOTE POMME BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE BIO
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE	SOUPE DE POTIRON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL
OMELETTE AU FROMAGE	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	RAVIOLIS A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT		BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	
PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELEINE BIO	CLÉMENTINE	KIWI BIO	PECHE AU COULIS	ROCHER COCO D'UZEL

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN	LASAGNES DE BOEUF	MOQUECA D'UZEL	FRICADELLE & KETCHUP
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT			FRITES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	MAMIROLLE	VACHE QUI RIT BIO
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	POMME GRANNY	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	RAISIN
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	OMELETTE BIO SAUCE MORNAY
HARICOTS COCOS A LA TOMATE		ÉPINARDS	RATATOUILLE & RIZ	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
COMPOTE POMME BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE BIO
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE	SOUPE DE POTIRON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	RAVIOLIS A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT		BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	
PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELEINE BIO	CLÉMENTINE	KIWI BIO	PECHE AU COULIS	ROCHER COCO D'UZEL

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 41,42,43,44 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN	LASAGNES DE BOEUF	MOQUECA D'UZEL	FRICADELLE & KETCHUP
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT			FRITES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	MAMIROLLE	VACHE QUI RIT BIO
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	POMME GRANNY	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	RAISIN
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
POISSON A LA BORDELAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	OMELETTE BIO SAUCE MORNAY
HARICOTS COCOS A LA TOMATE		ÉPINARDS	RATATOUILLE & RIZ	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS MERGUEZ	JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
COMPOTE POMME BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE BIO
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE	SOUPE DE POTIRON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL
OMELETTE AU FROMAGE	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	RAVIOLIS A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT		BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	
PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELEINE BIO	CLÉMENTINE	KIWI BIO	PECHE AU COULIS	ROCHER COCO D'UZEL

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.