

...

## SEMAINES 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL  COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PALETTE BRAISÉE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT  BANANE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL  POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS STEAK HACHÉ AU JUS FLAGEOLETS PERSILLÉS  RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL  KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE RATATOUILLE NIÇOISE  POIRE	TABOULÉ D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL  COCKTAIL DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS  PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  KIWI	SALADE DE TOMATES BIO ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA COURGETTES D'UZEL  POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  OREILLONS D'ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  COMPOTE DE FRUITS
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO SS FROMAGE A LA TOMATE & AU SOJA  KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP  PRUNES	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS BROCOLIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES AU JUS TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON BRAISÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	TORTILLA OIGNONS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	OMELETTE SAUCE MORNAY	CRÊPES AU FROMAGE
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT	POMMES VAPEUR D'UZEL	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
FILET DE HOKI SAUCE CITRON	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	POISSON PANÉ CITRON	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COEUR DE SCAROLE
CRÊPES AU FROMAGE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	OMELETTE SAUCE MORNAY	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA	OEUFS A LA BASQUAISE	CROUSTI DE POISSON	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
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
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
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
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
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
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
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
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
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
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
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
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	PALETTE A LA DIABLE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT	POMMES VAPEUR D'UZEL	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA	STEAK HACHÉ BIO AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	FILET DE POULET	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	OMELETTE SAUCE MORNAY	STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT	POMMES VAPEUR D'UZEL	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA	STEAK HACHÉ BIO AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHEES	TARTE D'UZEL AUX POMMES	PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUF DURS VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE / SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON BLANC	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUF DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
LENTILLES VINAIGRETTE / SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON BLANC	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUF DURS VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE / CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON DE VOLAILLE	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUF DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
LENTILLES VINAIGRETTE / CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON DE VOLAILLE	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	PALETTE A LA DIABLE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT	POMMES VAPEUR D'UZEL	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA	STEAK HACHÉ BIO AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	FILET DE POULET	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	OMELETTE SAUCE MORNAY	STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT	POMMES VAPEUR D'UZEL	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA	STEAK HACHÉ BIO AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHES	TARTE D'UZEL AUX POMMES	PRUNES

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.