

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/02/2024</b>	<b>27/02/2024</b>	<b>28/02/2024</b>	<b>29/02/2024</b>	<b>01/03/2024</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS POMMES PERSILLÉES BIO  CLÉMENTINE	SALADE MIXTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES  POIRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS  BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL GRILLADE DE PORC AUX HERBES COQUILLETTES  ORANGE BIO	BETTERAVES ROUGES BAECKEOFFE D'UZEL  KIWI
<b>04/03/2024</b>	<b>05/03/2024</b>	<b>06/03/2024</b>	<b>07/03/2024</b>	<b>08/03/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS PENNES RIGATE  ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  POIRE	SALADE MIXTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES  BANANE BIO
<b>11/03/2024</b>	<b>12/03/2024</b>	<b>13/03/2024</b>	<b>14/03/2024</b>	<b>15/03/2024</b>
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GOULASH PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  POMME	COEUR DE SCAROLE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS BLÉ  BANANE	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES VICHY D'UZEL  ORANGE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS ROESTIS DE POMMES DE TERRE  KIWI
<b>18/03/2024</b>	<b>19/03/2024</b>	<b>20/03/2024</b>	<b>21/03/2024</b>	<b>22/03/2024</b>
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET POMMES VAPEUR D'UZEL  POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS  CLÉMENTINE	SALADE AUX PATES BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE  COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE RIZ  KIWI	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE  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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/02/2024</b>	<b>27/02/2024</b>	<b>28/02/2024</b>	<b>29/02/2024</b>	<b>01/03/2024</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES TARTE D'UZEL AU FROMAGE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE LENTILLES AU JUS BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
<b>04/03/2024</b>	<b>05/03/2024</b>	<b>06/03/2024</b>	<b>07/03/2024</b>	<b>08/03/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES VACHE QUI RIT BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL TORTILLA OIGNONS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
<b>11/03/2024</b>	<b>12/03/2024</b>	<b>13/03/2024</b>	<b>14/03/2024</b>	<b>15/03/2024</b>
LENTILLES EN SALADE CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	OEUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE AURORE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	SALADE COLESLAW D'UZEL FISH BURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
<b>18/03/2024</b>	<b>19/03/2024</b>	<b>20/03/2024</b>	<b>21/03/2024</b>	<b>22/03/2024</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR OMELETTE A LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE AUX PATES BIO QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO SAINT MORET BIO 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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/02/2024</b>	<b>27/02/2024</b>	<b>28/02/2024</b>	<b>29/02/2024</b>	<b>01/03/2024</b>
MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>04/03/2024</b>	<b>05/03/2024</b>	<b>06/03/2024</b>	<b>07/03/2024</b>	<b>08/03/2024</b>
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
<b>11/03/2024</b>	<b>12/03/2024</b>	<b>13/03/2024</b>	<b>14/03/2024</b>	<b>15/03/2024</b>
MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>18/03/2024</b>	<b>19/03/2024</b>	<b>20/03/2024</b>	<b>21/03/2024</b>	<b>22/03/2024</b>
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI 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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/02/2024</b>	<b>27/02/2024</b>	<b>28/02/2024</b>	<b>29/02/2024</b>	<b>01/03/2024</b>
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
<b>04/03/2024</b>	<b>05/03/2024</b>	<b>06/03/2024</b>	<b>07/03/2024</b>	<b>08/03/2024</b>
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
<b>11/03/2024</b>	<b>12/03/2024</b>	<b>13/03/2024</b>	<b>14/03/2024</b>	<b>15/03/2024</b>
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
<b>18/03/2024</b>	<b>19/03/2024</b>	<b>20/03/2024</b>	<b>21/03/2024</b>	<b>22/03/2024</b>
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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/02/2024</b>	<b>27/02/2024</b>	<b>28/02/2024</b>	<b>29/02/2024</b>	<b>01/03/2024</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
<b>04/03/2024</b>	<b>05/03/2024</b>	<b>06/03/2024</b>	<b>07/03/2024</b>	<b>08/03/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
<b>11/03/2024</b>	<b>12/03/2024</b>	<b>13/03/2024</b>	<b>14/03/2024</b>	<b>15/03/2024</b>
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	OEUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE AURORE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	SALADE COLESLAW D'UZEL CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
<b>18/03/2024</b>	<b>19/03/2024</b>	<b>20/03/2024</b>	<b>21/03/2024</b>	<b>22/03/2024</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE AUX PATES BIO QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE SAINT MORET BIO 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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/02/2024</b>	<b>27/02/2024</b>	<b>28/02/2024</b>	<b>29/02/2024</b>	<b>01/03/2024</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
<b>04/03/2024</b>	<b>05/03/2024</b>	<b>06/03/2024</b>	<b>07/03/2024</b>	<b>08/03/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES VACHE QUI RIT BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
<b>11/03/2024</b>	<b>12/03/2024</b>	<b>13/03/2024</b>	<b>14/03/2024</b>	<b>15/03/2024</b>
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	OEUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	SALADE COLESLAW D'UZEL CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
<b>18/03/2024</b>	<b>19/03/2024</b>	<b>20/03/2024</b>	<b>21/03/2024</b>	<b>22/03/2024</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE AUX PATES BIO QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE SAINT MORET BIO 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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/02/2024</b>	<b>27/02/2024</b>	<b>28/02/2024</b>	<b>29/02/2024</b>	<b>01/03/2024</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
<b>04/03/2024</b>	<b>05/03/2024</b>	<b>06/03/2024</b>	<b>07/03/2024</b>	<b>08/03/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
<b>11/03/2024</b>	<b>12/03/2024</b>	<b>13/03/2024</b>	<b>14/03/2024</b>	<b>15/03/2024</b>
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	OEUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	SALADE COLESLAW D'UZEL CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
<b>18/03/2024</b>	<b>19/03/2024</b>	<b>20/03/2024</b>	<b>21/03/2024</b>	<b>22/03/2024</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE AUX PATES BIO QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE SAINT MORET BIO 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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/02/2024</b>	<b>27/02/2024</b>	<b>28/02/2024</b>	<b>29/02/2024</b>	<b>01/03/2024</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
<b>04/03/2024</b>	<b>05/03/2024</b>	<b>06/03/2024</b>	<b>07/03/2024</b>	<b>08/03/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES VACHE QUI RIT BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
<b>11/03/2024</b>	<b>12/03/2024</b>	<b>13/03/2024</b>	<b>14/03/2024</b>	<b>15/03/2024</b>
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	OEUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE AURORE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	SALADE COLESLAW D'UZEL CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
<b>18/03/2024</b>	<b>19/03/2024</b>	<b>20/03/2024</b>	<b>21/03/2024</b>	<b>22/03/2024</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE AUX PATES BIO QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE SAINT MORET BIO 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.