

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO  PALETTE BRAISÉE  GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES    POIRE	BETTERAVES ROUGES  JAMBON BLANC FROID  COQUILLETTES   POMME	RADIS  ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS  BROCOLIS   KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  SAUTÉ DE DINDE  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES   POIRE	SALADE ICEBERG  ROTI DE VEAU AU THYM  PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL   KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AU JUS  CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ   KIWI	BETTERAVES ROUGES  FILET DE POULET AU JUS  GNOCCHIS   POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  BOULETTES DE BOEUF AU JUS  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ AU JUS  FRITES  COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO  ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS  RATATOUILLE NIÇOISE   BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  CAROTTES VICHY D'UZEL   POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO   COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE POMMES DE TERRE NATURE D'UZEL  SAUTÉ DE PORC  COURGETTES  KIWI	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  PAUPIETTE DE LAPIN  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POIRE AU SIROP	SALADE ICEBERG  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS  RIZ PILAF  KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS  JAMBON BRAISÉ AU JUS  COQUILLETTES   POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  ROTI DE DINDE AU JUS  COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT  SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE  STEAK HACHÉ AU JUS  COURGETTES D'UZEL   POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE  FILET DE POULET AU JUS  POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL   ORANGE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL  COUSCOUS BOULETTES  SEMOULE DU COUSCOUS   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 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL TERRINE AUX 3 LÉGUMES  GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ  POMME	RADIS BEURRE PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES  BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS DURS SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LENTILLES AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL CROUSTI DE POISSON CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG TERRINE DE POISSONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO OMELETTE COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES LÉGUMES & SEMOULE DE 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.

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON 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>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON 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>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
MADELON 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	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</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	MADELON 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 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</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>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</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>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</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>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</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 13,14,15,16 2024**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ  POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	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.

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ  POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	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.

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ  POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES & POMMES VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	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.

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>25/03/2024</b>	<b>26/03/2024</b>	<b>27/03/2024</b>	<b>28/03/2024</b>	<b>29/03/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ  POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI
<b>01/04/2024</b>	<b>02/04/2024</b>	<b>03/04/2024</b>	<b>04/04/2024</b>	<b>05/04/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
<b>08/04/2024</b>	<b>09/04/2024</b>	<b>10/04/2024</b>	<b>11/04/2024</b>	<b>12/04/2024</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
<b>15/04/2024</b>	<b>16/04/2024</b>	<b>17/04/2024</b>	<b>18/04/2024</b>	<b>19/04/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES & POMMES VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	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.