

...

## SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>11/10/2021</b>	<b>12/10/2021</b>	<b>13/10/2021</b>	<b>14/10/2021</b>	<b>15/10/2021</b>
CHOU FLEUR BIO EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ BIO CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX POMMES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES CHOUROUTE GARNIE MUNSTER POMME D'ALSACE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE BANANE BIO	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON POULET A LA CANCOILLOTTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FRICADELLE & KETCHUP FRITES MIMOLETTE SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
<b>18/10/2021</b>	<b>19/10/2021</b>	<b>20/10/2021</b>	<b>21/10/2021</b>	<b>22/10/2021</b>
BETTERAVES ROUGES GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES GOUDA BIO KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON SPAGHETTIS BOLOGNAISE COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT VANILLE BIO	SALAMI FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & SEMOULE TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE ICEBERG TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PETIT NOVA NATURE BIO POMME BIO
<b>25/10/2021</b>	<b>26/10/2021</b>	<b>27/10/2021</b>	<b>28/10/2021</b>	<b>29/10/2021</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE POIRE AU SIROP	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VACHE QUI RIT TARTE D'UZEL AUX POMMES	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE
<b>01/11/2021</b>	<b>02/11/2021</b>	<b>03/11/2021</b>	<b>04/11/2021</b>	<b>05/11/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE CAMEMBERT KIWI	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL 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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

...

## SEMAINES 41,42,43,44 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>11/10/2021</b>	<b>12/10/2021</b>	<b>13/10/2021</b>	<b>14/10/2021</b>	<b>15/10/2021</b>
CHOU FLEUR BIO EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ BIO CAMEMBERT GATEAU D'UZEL AUX POMMES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES CHOUROUTE DE LA MER MUNSTER POMME D'ALSACE	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE BANANE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON POULET A LA CANCOILLOTTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FRICADELLE & KETCHUP FRITES MIMOLETTE SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS
<b>18/10/2021</b>	<b>19/10/2021</b>	<b>20/10/2021</b>	<b>21/10/2021</b>	<b>22/10/2021</b>
BETTERAVES ROUGES ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES GOUDA BIO KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON SPAGHETTIS BOLOGNAISE COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT VANILLE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & SEMOULE TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE ICEBERG TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PETIT NOVA NATURE BIO POMME BIO
<b>25/10/2021</b>	<b>26/10/2021</b>	<b>27/10/2021</b>	<b>28/10/2021</b>	<b>29/10/2021</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE POIRE AU SIROP	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ & BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE DU COUSCOUS COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VACHE QUI RIT TARTE D'UZEL AUX POMMES	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE
<b>01/11/2021</b>	<b>02/11/2021</b>	<b>03/11/2021</b>	<b>04/11/2021</b>	<b>05/11/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT NATURE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PECHE AU COULIS	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE CAMEMBERT KIWI	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL 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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.