

**SEMAINES 49,50,51,52 2022**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>05/12/2022</b>	<b>06/12/2022</b>	<b>07/12/2022</b>	<b>08/12/2022</b>	<b>09/12/2022</b>
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
<b>12/12/2022</b>	<b>13/12/2022</b>	<b>14/12/2022</b>	<b>15/12/2022</b>	<b>16/12/2022</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI BIO	SALADE AUX PATES BIO ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES CHOU FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS SPAETZLE PRÉPAILLOU BIO BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
<b>19/12/2022</b>	<b>20/12/2022</b>	<b>21/12/2022</b>	<b>22/12/2022</b>	<b>23/12/2022</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ MADELEINE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRAIDOU GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LENTILLES A LA CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE
<b>26/12/2022</b>	<b>27/12/2022</b>	<b>28/12/2022</b>	<b>29/12/2022</b>	<b>30/12/2022</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS A LA TOMATE CARRÉ FRAIS BIO POMME	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	CHOU FLEUR BIO EN SALADE ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON PETITS POIS CAROTTES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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.