

## SEMAINES 21, 22, 23, 24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>22/05/2023</b>	<b>23/05/2023</b>	<b>24/05/2023</b>	<b>25/05/2023</b>	<b>26/05/2023</b>
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	SALADE MIXTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	ACCRAIS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CANNELLONIS MAMIROLLE POIRE
<b>29/05/2023</b>	<b>30/05/2023</b>	<b>31/05/2023</b>	<b>01/06/2023</b>	<b>02/06/2023</b>
RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ÉCLAIR CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE MADELEINE BIO	SALADE ICEBERG JAMBON BLANC FROID PURÉE PETIT LOUIS POMME
<b>05/06/2023</b>	<b>06/06/2023</b>	<b>07/06/2023</b>	<b>08/06/2023</b>	<b>09/06/2023</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT 1 PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
<b>12/06/2023</b>	<b>13/06/2023</b>	<b>14/06/2023</b>	<b>15/06/2023</b>	<b>16/06/2023</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS SPAGHETTIS BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE PALETTE BRAISÉE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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.