

...

## SEMAINES 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30/12/2024</b>	<b>31/12/2024</b>	<b>01/01/2025</b>	<b>02/01/2025</b>	<b>03/01/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES COMPOTE POMME FRAMBOISE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	BONNE ANNÉE	POTAGE PERSIL FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS RIZ AU LAIT LIT CAMEL	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
<b>06/01/2025</b>	<b>07/01/2025</b>	<b>08/01/2025</b>	<b>09/01/2025</b>	<b>10/01/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE KIWI	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE ICEBERG COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO COMPOTE DE PECHES	SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS GALETTE DES ROIS D'UZEL	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE
<b>13/01/2025</b>	<b>14/01/2025</b>	<b>15/01/2025</b>	<b>16/01/2025</b>	<b>17/01/2025</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL MADELEINE BIO	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CRÈME DESSERT VANILLE
<b>20/01/2025</b>	<b>21/01/2025</b>	<b>22/01/2025</b>	<b>23/01/2025</b>	<b>24/01/2025</b>
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS CLÉMENTINE	BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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.