

...

## SEMAINES 37,38,39,40 2024

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|---|--|--|---|
| <b>09/09/2024</b>   | <b>10/09/2024</b>   | <b>11/09/2024</b>  | <b>12/09/2024</b>  | <b>13/09/2024</b>   |
| CRÊPE AU FROMAGE<br>STEAK HACHÉ AU JUS<br>CAROTTES PERSILLÉES<br>COMPOTE POMME FRAISE               | PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ<br>POMME               | PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL<br>GOUDA BIO<br>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT                                 | MELON<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>FLAGEOLETS PERSILLÉS<br>TARTE D'UZEL AU CITRON  | SALADE DE RIZ D'UZEL<br>FILET DE HOKI A LA CRÈME<br>COURGETTES D'UZEL<br>BANANE                         |
| <b>16/09/2024</b>   | <b>17/09/2024</b>   | <b>18/09/2024</b>  | <b>19/09/2024</b>  | <b>20/09/2024</b>   |
| CHOU FLEUR EN SALADE<br>FILET DE POULET A LA TOMATE<br>PURÉE<br>KIWI                                | OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES<br>JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE<br>CAMEMBERT<br>RIZ AU LAIT LIT CAMEL | RAVIOLIS EN GRATIN<br>FRAIDOU<br>ANANAS AU SIROP   | SALADE AUX PATES BIO<br>POISSON PANÉ CITRON<br>ÉPINARDS<br>PRUNES  | COUSCOUS BOULETTES<br>SEMOULE DU COUSCOUS<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO          |
| <b>23/09/2024</b>   | <b>24/09/2024</b>   | <b>25/09/2024</b>  | <b>26/09/2024</b>  | <b>27/09/2024</b>   |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>JAMBON DE VOLAILLE AU JUS<br>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL<br>MADELEINE BIO | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC<br>ROESTIS DE POMMES DE TERRE<br>POIRE    | NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>POMME          | CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE<br>SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES | GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE<br>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON<br>CRÈME DESSERT VANILLE                 |
| <b>30/09/2024</b>   | <b>01/10/2024</b>   | <b>02/10/2024</b>  | <b>03/10/2024</b>  | <b>04/10/2024</b>   |
| LASAGNES AUX LÉGUMES<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>POMME  | SAUCISSES DE DINDE AU JUS<br>FRITES & MAYONNAISE<br>RONDELÉ BIO<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS                   | SALADE OLIVIER<br>GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE<br>BROCOLIS<br>QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL | BLANQUETTE DE DINDE<br>RIZ<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>COMPOTE POMME PECHE HVE   | PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES<br>QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>PRUNES |

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.