

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/06/2024</b>	<b>18/06/2024</b>	<b>19/06/2024</b>	<b>20/06/2024</b>	<b>21/06/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO BOULETTES DE BOEUF AU JUS PETITS POIS CAROTTES PECHE	RADIS ROTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE BANANE	SALADE MIXTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ AUX HARICOTS ROUGES NECTARINE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF* CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ COCKTAIL DE FRUITS
<b>24/06/2024</b>	<b>25/06/2024</b>	<b>26/06/2024</b>	<b>27/06/2024</b>	<b>28/06/2024</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS POMME	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL NECTARINE	BETTERAVES ROUGES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES COMPOTE DE POMMES BIO
<b>01/07/2024</b>	<b>02/07/2024</b>	<b>03/07/2024</b>	<b>04/07/2024</b>	<b>05/07/2024</b>
RADIS SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	MELON FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR GNOCCHIS ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID COQUILLETTES POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMPOTE DE POMMES
<b>08/07/2024</b>	<b>09/07/2024</b>	<b>10/07/2024</b>	<b>11/07/2024</b>	<b>12/07/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FILET DE POULET PENNES RIGATE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES POMME	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE DE POIRES

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.

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/06/2024</b>	<b>18/06/2024</b>	<b>19/06/2024</b>	<b>20/06/2024</b>	<b>21/06/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE OEUFS MAYONNAISE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
<b>24/06/2024</b>	<b>25/06/2024</b>	<b>26/06/2024</b>	<b>27/06/2024</b>	<b>28/06/2024</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE POISSON FAÇON MATELOTÉ PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & OEUF DUR  VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES  OMELETTE FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
<b>01/07/2024</b>	<b>02/07/2024</b>	<b>03/07/2024</b>	<b>04/07/2024</b>	<b>05/07/2024</b>
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES OEUFS VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL
<b>08/07/2024</b>	<b>09/07/2024</b>	<b>10/07/2024</b>	<b>11/07/2024</b>	<b>12/07/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LENTILLES AU JUS PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	SALADE PANACHÉE FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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.

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/06/2024</b>	<b>18/06/2024</b>	<b>19/06/2024</b>	<b>20/06/2024</b>	<b>21/06/2024</b>
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>24/06/2024</b>	<b>25/06/2024</b>	<b>26/06/2024</b>	<b>27/06/2024</b>	<b>28/06/2024</b>
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
<b>01/07/2024</b>	<b>02/07/2024</b>	<b>03/07/2024</b>	<b>04/07/2024</b>	<b>05/07/2024</b>
MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>08/07/2024</b>	<b>09/07/2024</b>	<b>10/07/2024</b>	<b>11/07/2024</b>	<b>12/07/2024</b>
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE

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.

...

**SEMAINES 25,26,27,28 2024**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/06/2024</b>	<b>18/06/2024</b>	<b>19/06/2024</b>	<b>20/06/2024</b>	<b>21/06/2024</b>
MADELEINE SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>24/06/2024</b>	<b>25/06/2024</b>	<b>26/06/2024</b>	<b>27/06/2024</b>	<b>28/06/2024</b>
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
<b>01/07/2024</b>	<b>02/07/2024</b>	<b>03/07/2024</b>	<b>04/07/2024</b>	<b>05/07/2024</b>
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>08/07/2024</b>	<b>09/07/2024</b>	<b>10/07/2024</b>	<b>11/07/2024</b>	<b>12/07/2024</b>
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE

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.

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/06/2024</b>	<b>18/06/2024</b>	<b>19/06/2024</b>	<b>20/06/2024</b>	<b>21/06/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE ROTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
<b>24/06/2024</b>	<b>25/06/2024</b>	<b>26/06/2024</b>	<b>27/06/2024</b>	<b>28/06/2024</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
<b>01/07/2024</b>	<b>02/07/2024</b>	<b>03/07/2024</b>	<b>04/07/2024</b>	<b>05/07/2024</b>
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALAMI FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS EN GRATIN CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL
<b>08/07/2024</b>	<b>09/07/2024</b>	<b>10/07/2024</b>	<b>11/07/2024</b>	<b>12/07/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPREME PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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.

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/06/2024</b>	<b>18/06/2024</b>	<b>19/06/2024</b>	<b>20/06/2024</b>	<b>21/06/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE ROTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
<b>24/06/2024</b>	<b>25/06/2024</b>	<b>26/06/2024</b>	<b>27/06/2024</b>	<b>28/06/2024</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
<b>01/07/2024</b>	<b>02/07/2024</b>	<b>03/07/2024</b>	<b>04/07/2024</b>	<b>05/07/2024</b>
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS EN GRATIN CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL
<b>08/07/2024</b>	<b>09/07/2024</b>	<b>10/07/2024</b>	<b>11/07/2024</b>	<b>12/07/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPREME PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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.

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/06/2024</b>	<b>18/06/2024</b>	<b>19/06/2024</b>	<b>20/06/2024</b>	<b>21/06/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE ROTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
<b>24/06/2024</b>	<b>25/06/2024</b>	<b>26/06/2024</b>	<b>27/06/2024</b>	<b>28/06/2024</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
<b>01/07/2024</b>	<b>02/07/2024</b>	<b>03/07/2024</b>	<b>04/07/2024</b>	<b>05/07/2024</b>
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALAMI FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS EN GRATIN CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL
<b>08/07/2024</b>	<b>09/07/2024</b>	<b>10/07/2024</b>	<b>11/07/2024</b>	<b>12/07/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPREME PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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.

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>17/06/2024</b>	<b>18/06/2024</b>	<b>19/06/2024</b>	<b>20/06/2024</b>	<b>21/06/2024</b>
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE ROTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
<b>24/06/2024</b>	<b>25/06/2024</b>	<b>26/06/2024</b>	<b>27/06/2024</b>	<b>28/06/2024</b>
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE SAUCISSE DE DINDE AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET  VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
<b>01/07/2024</b>	<b>02/07/2024</b>	<b>03/07/2024</b>	<b>04/07/2024</b>	<b>05/07/2024</b>
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL
<b>08/07/2024</b>	<b>09/07/2024</b>	<b>10/07/2024</b>	<b>11/07/2024</b>	<b>12/07/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPREME PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON  ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TORTILLA OIGNONS  COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL  MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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.