

## SEMAINES 49,50,51,52 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>06/12/2021</b>	<b>07/12/2021</b>	<b>08/12/2021</b>	<b>09/12/2021</b>	<b>10/12/2021</b>
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  CAMEMBERT BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COEUR DE SCAROLE  SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS  FRITES  CANCOILLOTTE A L'AIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  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>13/12/2021</b>	<b>14/12/2021</b>	<b>15/12/2021</b>	<b>16/12/2021</b>	<b>17/12/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  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	SOUPE DE POTIRON  LASAGNES AUX LÉGUMES  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  CLÉMENTINE	MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC  SAUTÉ DE CANARD FORESTIER*  SPAETZLE  ST VERNIER DE CLÉRON  BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & BOULES DE NOËL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO  CROUSTI DE POISSON  RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO  FLAN NAPPÉ
<b>20/12/2021</b>	<b>21/12/2021</b>	<b>22/12/2021</b>	<b>23/12/2021</b>	<b>24/12/2021</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  FILET DE COLIN A L'ESTRAGON  CAROTTES VICHY D'UZEL  YAOURT NATURE  MADELEINE	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 VERTS PERSILLÉS  FRAIDOU GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL  COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  POIRE	BETTERAVES ROUGES  ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS  FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT  CLÉMENTINE
<b>27/12/2021</b>	<b>28/12/2021</b>	<b>29/12/2021</b>	<b>30/12/2021</b>	<b>31/12/2021</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  CANNELLONIS  PETIT MOULÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES  BROCOLIS  COULOMMIERS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  FILET DE HOKI SAUCE CITRON  PURÉE  COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG  STEAK HACHÉ AU JUS  GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  FONDU CARRÉ YAOURT AROMATISÉ	CHOU FLEUR EN SALADE  ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE  PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ  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.

## SEMAINES 49,50,51,52 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>06/12/2021</b>	<b>07/12/2021</b>	<b>08/12/2021</b>	<b>09/12/2021</b>	<b>10/12/2021</b>
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  CAMEMBERT BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COEUR DE SCAROLE OEUFS A LA BASQUAISE  FRITES CANCOILLOTTE A L'AIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE HOKI A L'OSEILLE  ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE  PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO  GOUDA BIO POMME BIO
<b>13/12/2021</b>	<b>14/12/2021</b>	<b>15/12/2021</b>	<b>16/12/2021</b>	<b>17/12/2021</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  TORTILLA OIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  KIWI BIO	SALADE AUX PATES BIO PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CHOU FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	SOUPE DE POTIRON LASAGNES AUX LÉGUMES  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SPAETZLE ST VERNIER DE CLÉRON BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & BOULES DE NOËL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO  CROUSTI DE POISSON  RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO  FLAN NAPPÉ
<b>20/12/2021</b>	<b>21/12/2021</b>	<b>22/12/2021</b>	<b>23/12/2021</b>	<b>24/12/2021</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE MADELEINE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR OEUFS SAUCE MORNAY HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRAIDOU GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES  POISSON A LA BORDELAISE FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT CLÉMENTINE
<b>27/12/2021</b>	<b>28/12/2021</b>	<b>29/12/2021</b>	<b>30/12/2021</b>	<b>31/12/2021</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE PETIT MOULÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG TORTILLA OIGNONS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CARRÉ YAOURT AROMATISÉ	CHOU FLEUR EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ 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.