

...

SEMAINES 17,18,19,20 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/04/2018	24/04/2018	25/04/2018	26/04/2018	27/04/2018
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE TOMME BIO DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE VACHE QUI RIT BANANE	CONCOMBRE EN SALADE D'UZEL COQUILLETES AU POULET & FROMAGE PETIT MOULÉ NATURE POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL MIMOLETTE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	ACCRAS DE MORUE & CITRON POULET AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE FRANCHE COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES ANANAS AU CAMEL & COCO
30/04/2018	01/05/2018	02/05/2018	03/05/2018	04/05/2018
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES CANCOILLOTTE POMME	PANACHÉ DE CRUDITÉS TORTILLA OIGNONS & HARICOTS VERTS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	TERRINE DE POISSONS CANNELLONIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & SEMOULE MORBIER BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE DE POIS CHICHE GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE FONDUE DE POIREAUX D'UZEL DÉLICE EMMENTAL BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT
07/05/2018	08/05/2018	09/05/2018	10/05/2018	11/05/2018
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE BROCOLIS GOUDA BIO KIWI	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE BRANDADE DE POISSON 1 PETIT SUISSE SUCRÉ PETITS BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS EN GRATIN FONDU CARRÉ POMME	CHOU FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES NOISETTES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
14/05/2018	15/05/2018	16/05/2018	17/05/2018	18/05/2018
RADIS BEURRE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS LENTILLES A LA CRÈME PETIT LOUIS COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL CARRÉ FRAIS PECHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL FILET DE HOKI A L'ANETH ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AU CITRON	SALADE COLESLAW D'UZEL COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA MAMIROLLE FLAN NAPPÉ

Afin de respecter les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) Les menus sont élaborés par une diététicienne et relus en commission menus composée de partenaires.

La proposition du fruit peut se trouver modifiée pour des raisons climatiques ou autres.