

SEMAINES 17,18,19,20 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022	30/04/2022	01/05/2022
CRÊPES AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	ASPIC D'UZEL
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	TORTILLA OIGNONS	LASAGNES DE BOEUF	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	ROSBEEF FROID SAUCE MAYONNAISE AIL & PERSIL	FILET DE POULET SAUCE SUPREME
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE BIO			POMMES NOISETTES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PRÉPAILOU BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE	CANTAL	ROITELET	SAINT PAULIN
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	TARTE AUX POMMES BIO	CRÈME D'UZEL AU CAFÉ	BAVAROIS D'UZEL AU CASSIS
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022	07/05/2022	08/05/2022
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	RADIS BEURRE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE DE MOULES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	OEUF FLORENTINE	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR
BROCOLIS				FRITES	FLAGEOLETS PERSILLÉS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
MINI GOUDA	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	KIWI	FRAMBOISIER D'UZEL
09/05/2022	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022	14/05/2022	15/05/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL	TERRINE FORESTIÈRE
COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	CORDON BLEU DE DINDE A LA TOMATE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	CIVET DE PORC
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BROCOLIS	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MACARONIS	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MUNSTER	PETIT MOULÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL	SOCIÉTÉ CRÈME
COMPOTE DE POMMES BIO	OEUF A LA NEIGE	POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE	POIRE	FORET NOIRE D'UZEL
16/05/2022	17/05/2022	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022	21/05/2022	22/05/2022
SALADE AUX PATES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	MACÉDOINE & FONDS D'ARTICHAUT
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	AIOLI AU POISSON	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	SAUTÉ DE BOEUF STROGOV* ¹	POULET ROTI AU THYM

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée en 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 précisée sur la bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

...

SEMAINES 17,18,19,20 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PETITS POIS BIO			LÉGUMES AIOLI D'UZEL	CAROTTES BIO PERSILLÉES	COURGETTES D'UZEL	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE A L'AIL	PAVÉ 3 PROVINCES
ANANAS AU SIROP	YAOURT AROMATISÉ	KIWI	GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME	SALADE DE FRUITS	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES

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 connue à tous les niveaux de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

...
SEMAINES 17,18,19,20 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022	30/04/2022	01/05/2022
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL					LENTILLES EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL
PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE	CANNELLONIS A LA TOMATE	BOEUF BRAISÉ FROID MOUTARDE	CUISSE DE POULET AU THYM	CROQUE MONSIEUR	CASSOLETTE DE VOLAILLE AU CIDRE	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		POM'PIN	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	SALADE PANACHÉE	ÉPINARDS	HARICOTS COCOS AU JUS
	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	CAMEMBERT	CRÈME DE BREBIS	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK		
ORANGE	FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	POIRE	BANANE	POMME	KIWI
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022	07/05/2022	08/05/2022
		SALADE DE POIS CHICHE				SALADE COLESRAW D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	ÉMINCÉ DE DINDE AUX HERBES	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	POISSON A LA BORDELAISE	JAMBON FORESTIER	FILET DE POULET AU LAURIER
	RIZ	MÉLI MÉLO DE CHOUX	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	RATATOUILLE NIÇOISE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SEMOULE
ROITELET	DÉLICE EMMENTAL		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RONDELÉ AUX NOIX	CARRÉ FRAIS	
MOUSSE CITRON	BANANE	COMPOTE DE POMMES	CRÊPE AU SUCRE	ORANGE	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	POMME
09/05/2022	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022	14/05/2022	15/05/2022
	BETTERAVES ROUGES	COEUR DE SCAROLE			MELON	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
STEAK HACHÉ A LA BRÉSILIENNE	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES	DUO CHIPOLATAS / MERGUEZ DE LONGEVILLE AU JUS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
CAROTTES D'UZEL	GNOCCHIS		COQUILLETES	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POTATOES D'UZEL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL
CANCOILLOTTE			COULOMMIERS	FRAIDOU		
MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	KIWI	SALADE DE FRUITS	POIRE	SALADE D'ORANGES	ÉCLAIR VANILLE	ABRICOTS AU SIROP
16/05/2022	17/05/2022	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022	21/05/2022	22/05/2022
				RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	
JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	ESCALOPE VIENNOISE	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	OEUFS POCHÉS	BLÉ A LA CANTONAISE	PALETTE BRAISÉE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS
PURÉE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	SALADE PANACHÉE	POMMES NOISETTES		LENTILLES AU JUS	AUBERGINES PROVENÇALES
FRAIDOU	VACHE QUI RIT		CARRÉ FRAIS			EMMENTAL

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 précisée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

...

SEMAINES 17, 18, 19, 20 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
GATEAU DE SEMOULE AU CARMEL	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	TARTE D'UZEL AUX FIGUES	KIWI	COMPOTE DE PECHES

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée en 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 précisée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.