

...

SEMAINES 21,22,23,24 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	26/05/2022	27/05/2022	28/05/2022	29/05/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE RUSSE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	STEAK VÉGÉTAL AU JUS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	CANNELLONIS	PAUPIETTE DE DINDE A LA TOMATE	CARBONNADE DE JOUES DE BOEUF*
CHOU FLEUR	FRITES	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		SEMOULE	RATATOUILLE NIÇOISE
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	BRIE	BLEU
COCKTAIL DE FRUITS	KIWI BIO	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	ÉCLAIR VANILLE	POIRE	COMPOTE DE FRUITS	CARRÉ CHOCOLATIER
30/05/2022	31/05/2022	01/06/2022	02/06/2022	03/06/2022	04/06/2022	05/06/2022
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	COEUR DE SCAROLE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	TERRINE DE CAMPAGNE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	SAUTÉ DE BOEUF MODE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	JAMBON BLANC FROID	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS	SAUTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT*
HARICOTS COCOS AU JUS		CAROTTES PERSILLÉES	PETITS POIS	GRATIN DE COQUILLETES	POLENTA AU LAIT	NAVETS PERSILLÉS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE	PETIT LOUIS	CANCOILLOTTE A L'AIL	BUCHE DU PILAT
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	POMME	SALADE D'ORANGES	BABA AU RHUM
06/06/2022	07/06/2022	08/06/2022	09/06/2022	10/06/2022	11/06/2022	12/06/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CHILI CON CARNÉ D'UZEL	OMELETTE BIO	LASAGNES DE BOEUF	CUISSE DE POULET CHASSEUR
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	RATATOUILLE NIÇOISE		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
FONDU CARRÉ	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	SAINT MORET BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COULOMMIERS	PYRÉNÉES
MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS DE LA PASSION	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CHOUQUETTES	PECHE	ABRICOTS	POMME	BAVAROIS D'UZEL A LA MANGUE
13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022	16/06/2022	17/06/2022	18/06/2022	19/06/2022
SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE TOMATES & MAIS	MELON	TABOULÉ D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	PALETTE BRAISÉE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	GOULASH*	POULET ROTI AU JUS
	POMMES NOISETTES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		PURÉE DE CÉLERI	CHOU FLEUR PERSILLÉ	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	ROITELET	BLEU

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 21,22,23,24 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	FRAISES	LIÉGEOIS AU CAFÉ	FORET NOIRE D'UZEL

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 21,22,23,24 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	26/05/2022	27/05/2022	28/05/2022	29/05/2022
			MELON	SALADE DE TOMATES		
CHIPOLATAS DE FRanche COMTÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	ROSBEUF FROID SAUCE MAYONNAISE AIL & PERSIL	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER	TARTES FLAMBÉES D'UZEL	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	GRATIN PAYSAN D'UZEL
PURÉE	BROCOLIS	RIZ AUX OIGNONS			CAROTTES & NAVETS D'UZEL	SALADE MIXTE
PETIT MOULÉ NATURE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CARRÉ			CRÈME DESSERT VANILLE	
GASPACHO DE MELON A LA CANNELLE	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	PECHE	2 PETITS SUISSSES AUX FRUITS	FRAISES	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	POMME
30/05/2022	31/05/2022	01/06/2022	02/06/2022	03/06/2022	04/06/2022	05/06/2022
		COEUR DE SCAROLE	RADIS BEURRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ A LA BRÉSILIENNE	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	CROQUE MONSIEUR	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	POULET BASQUAISE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		RIZ			GNOCCHIS
VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS			MINI CABRETTE		
KIWI	2 PETITS BEURRE	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	ABRICOTS	BANANE	OEUF A LA NEIGE	PECHE
06/06/2022	07/06/2022	08/06/2022	09/06/2022	10/06/2022	11/06/2022	12/06/2022
	SALADE GRECQUE D'UZEL		RADIS BEURRE	MELON	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	BROCHETTE DE DINDE AU VINAIGRE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS	JAMBON DE VOLAILLE FROID	ESCALOPE VIENNOISE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR A L'ESTRAGON
SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL		POMMES NOISETTES	MARMITE DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL
BUCHETTE 1/2 CHEVRE		CANCOILLOTTE				YAOURT NATURE
POMME	ABRICOTS	BANANE	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	MOUSSE D'UZEL AU CASSIS	FLAN NAPPÉ	NECTARINE
13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022	16/06/2022	17/06/2022	18/06/2022	19/06/2022
ROULÉ D'UZEL AU JAMBON	MELON		SALADE MIXTE			MELON
ESCALOPE A LA CRÈME	ROSBEUF FROID & MOUTARDE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TORTILLA OIGNONS	GALETTE CHÈVRE TOMATE	FOIE DE GENISSE SAUCE PIQUANTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL
COURGETTES D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CAPONATA DE LÉGUMES	SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	
		PETIT MOULÉ NATURE		CANCOILLOTTE A L'AIL	RONDELÉ AUX NOIX	

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 21,22,23,24 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMME	COMPOTE DE POIRES	KIWI	CRÈME CARAMEL D'UZEL	CERISES	SALADE DE FRUITS	POIRE

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.