

...

SEMAINES 25,26,27,28 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/06/2022	21/06/2022	22/06/2022	23/06/2022	24/06/2022	25/06/2022	26/06/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	RADIS BEURRE	SALADE DE TOMATES & MAIS	CRÊPES AU FROMAGE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	ASPIC D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	COUSCOUS MERGUEZ	CROUSTI DE POISSON	PATES A LA FRANC COMTOISE	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
RIZ BIO		LENTILLES EN SALADE	SEMOULE DU COUSCOUS	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL		JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	PETIT NOVA NATURE BIO	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	ÉDEL DE CLÉRON
COMPOTE DE PECHES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	SALADE DE FRUITS	CERISES	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	MOKA D'UZEL
27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022	30/06/2022	01/07/2022	02/07/2022	03/07/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	TORTILLA OIGNONS	CHEESEBURGER	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE		CAROTTES BIO PERSILLÉES	FRITES	RIZ ÉPICÉ	BROCOLIS
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ		CANCOILLOTTE	CRÈME DE ROQUEFORT
ÉCLAIR CHOCOLAT	PECHE	ABRICOTS	BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	COMPOTE DE POMMES BIO	TARTE D'UZEL AUX PECHES	BAVAROIS D'UZEL AUX GRIOTTES
04/07/2022	05/07/2022	06/07/2022	07/07/2022	08/07/2022	09/07/2022	10/07/2022
RADIS BEURRE	SALAMI	COEUR DE SCAROLE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	MELON	PANACHÉ DE CRUDITÉS
OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE HOKI AUX OLIVES	LASAGNES AUX LÉGUMES	JAMBON BLANC FROID	NUGGETS DE VOLAILLE	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS		GRATIN DE COQUILLETES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	MIX DE LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	SAINT FÉLICIEN
MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	NECTARINE	COMPOTE POMME ABRICOT	FROMAGE BLANC VANILLE	MOUSSE CITRON	FRAMBOISIER D'UZEL
11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022	14/07/2022	15/07/2022	16/07/2022	17/07/2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES	SALADE PANACHÉE	SALADE COLESLAW D'UZEL	MAQUEREAUX AU VIN BLANC
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	POISSON PANÉ CITRON	SAUTÉ DE PORC	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	PINTADE FORESTIÈRE
PENNES RIGATE BIO	ÉPINARDS	COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT		MACARONIS	COURGETTES 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 25,26,27,28 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	YAOURT AROMATISÉ	MINI CABRETTE BIO	BLEU	ÉDEL DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	ABRICOTS	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS	KIWI	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/06/2022	21/06/2022	22/06/2022	23/06/2022	24/06/2022	25/06/2022	26/06/2022
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL		SALADE PANACHÉE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	MELON		CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
FLAN DE SAUMON & POIREAUX D'UZEL	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS	QUENELLES DE VOLAILLE A LA CRÉOLE	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POULET FROID MAYONNAISE
			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	BROCOLIS	FLAGEOLETS PERSILLÉS
	CANCOILLOTTE A L'AIL				COULOMMIERS	
NECTARINE	KIWI	GLACE PETIT POT	PECHE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ABRICOTS	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE
27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022	30/06/2022	01/07/2022	02/07/2022	03/07/2022
BETTERAVES ROUGES			COEUR DE SCAROLE			CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
CANNELLONIS	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	ROTI DE VEAU AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	SALADE REPAS NIÇOISE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS	ESCALOPE A LA CRÈME
	SALADE PANACHÉE	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POLENTA AU LAIT		POMMES NOISETTES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
		MINI CABRETTE		FONDU CARRÉ	FRAIDOU	
KIWI	POIRE	SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS	CONE GLACÉ	PECHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	OREILLONS D'ABRICOTS
04/07/2022	05/07/2022	06/07/2022	07/07/2022	08/07/2022	09/07/2022	10/07/2022
		MELON	SALADE MEXICAINE			SALADE RUSSE
CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	SALADE REPAS CAESAR AU POULET	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE & FROMAGE	FRUITS DE MER A LA NAGE	PALERON DE BOEUF AU JUS*	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID
RIZ		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	SEMOULE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GRATIN DAUPHINOIS D'UZEL
CANCOILLOTTE	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK			YAOURT NATURE	COULOMMIERS	
PECHE	BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CLAFOUTIS D'UZEL A LA POIRE	PECHE AU COULIS	NECTARINE	ABRICOTS
11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022	14/07/2022	15/07/2022	16/07/2022	17/07/2022
SALADE DE TOMATES & MAIS			SALADE DE HARICOTS VERTS	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE	MELON	
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ROTI DE DINDE FROID & MOUTARDE	PARMENTIER DE SAUMON D'UZEL	GATEAU DE FROMAGE BLANC ET DE VOLAILLE	CAKE AU SURIMI & CAROTTES AU CUMIN, COULIS DE LÉGUMES	OMELETTE A LA PROVENÇALE	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE A L'ESTRAGON
GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS COCOS AU JUS	SALADE MIXTE	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL		FONDUE DE POIREAUX	POMMES PERSILLÉES D'UZEL
	RONDELÉ AUX NOIX					PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES

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 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMME	GLACE PETIT POT	NECTARINE	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS DE LA PASSION	ABRICOTS	ÉCLAIR VANILLE	PECHE

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.