

...

SEMAINES 29,30,31,32 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
18/07/2022	19/07/2022	20/07/2022	21/07/2022	22/07/2022	23/07/2022	24/07/2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES
SPICY DE POULET	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE HOKI A LA CRÈME	JAMBON BLANC FROID	SAUTÉ DE PORC AUX ÉPICES	SAUMON SAUCE AGRUMES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		Frites	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RATATOUILLE NIÇOISE	POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	BROCOLIS
COMTÉ DE CLÉRON	PETIT LOUIS	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN	PAVÉ 3 PROVINCES
POMME	ENTREMETS VANILLE	PECHE	BANANE BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE	BAVAROIS D'UZEL A LA POIRE
25/07/2022	26/07/2022	27/07/2022	28/07/2022	29/07/2022	30/07/2022	31/07/2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE MIXTE	ASPIC D'UZEL
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE	FILET DE COLIN AUX OLIVES	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	KNACKS DE VOLAILLE BIO SAUCE CURRYWURST	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	BOEUF MIRONTON AUX LÉGUMES DU SOLEIL*
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	GNOCCHIS BIO	RIZ	ÉPINARDS	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		
COULOMMIERS	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	COMTÉ DE CLÉRON	BUCHETTE 1/2 CHEVRE
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	ABRICOTS	PECHE	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
01/08/2022	02/08/2022	03/08/2022	04/08/2022	05/08/2022	06/08/2022	07/08/2022
BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE	MELON	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	PANACHÉ DE CRUDITÉS
FILET DE POULET FROID MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	FRICASSÉE DE VOLAILLE
TABOULÉ D'UZEL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	LENTILLES AU JUS		COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	CAROTTES PERSILLÉES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	CANTAL	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ
PECHE	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	NECTARINE	COMPOTE POMME ABRICOT	MADELEINE BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CARRÉ FRAMBOISE
08/08/2022	09/08/2022	10/08/2022	11/08/2022	12/08/2022	13/08/2022	14/08/2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CRÊPES AU FROMAGE	SALADE GRECQUE D'UZEL	MELON	SALADE ICEBERG	PANACHÉ DE CRUDITÉS	MOUSSE DE CANARD
GRILLADE DE PORC AU JUS	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	STEAK HACHÉ AU JUS	POISSON COMPLET BASQUAISE	LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	TAJINE DE POULET & LÉGUMES 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 29,30,31,32 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PURÉE BIO	CAROTTES PERSILLÉES	Frites		SEMOULE D'ACCOMPAGNEM ENT	RIZ AUX OIGNONS	
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN BIO	MAMIROLLE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FOURME D'AMBERT
PECHE BIO	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	TARTE AUX POMMES BIO	COMPOTE DE POIRES	NECTARINE	CARRÉ CHOCOLATIER

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 29,30,31,32 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
18/07/2022	19/07/2022	20/07/2022	21/07/2022	22/07/2022	23/07/2022	24/07/2022
SOUPE GLACÉE DE LÉGUMES			COEUR DE SCAROLE		SALADE TEXAS	PANACHÉ DE CRUDITÉS
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	CUISSE DE POULET FROIDE & MOUTARDE	CLAFOUTIS COURGETTES POULET COULIS TOMATE BASILIC	LASAGNES DE BOEUF	SALADE REPAS NIÇOISE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	ESCALOPE VIENNOISE
SEMOULE A LA TOMATE	PURÉE AUX TROIS LÉGUMES				COURGETTES BÉCHAMEL	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
	CRÈME DE BREBIS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		ROITELET		
CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	NECTARINE	2 PETITS BEURRE	COCKTAIL DE FRUITS	CRÊPE A LA CONFITURE	ABRICOTS	KIWI
25/07/2022	26/07/2022	27/07/2022	28/07/2022	29/07/2022	30/07/2022	31/07/2022
	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE PATES D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE			MELON
PIZZA D'UZEL AUX FRUITS DE MER	SALADE CÉSAR D'UZEL	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CROQUE MONSIEUR	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	DUO CHIPOLATAS / MERGUEZ DE LONGEVILLE AU JUS	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
COEUR DE SCAROLE		COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		SEMOULE	LÉGUMES BARBECUE	RIZ
	CAMEMBERT		CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	FAISSELLE	TOMME GRISE	
GASPACHO DE MELON A LA CANNELLE	PECHE	ABRICOTS	CONE GLACÉ	POMME	BISCUIT ROULÉ A LA MYRTILLE	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE
01/08/2022	02/08/2022	03/08/2022	04/08/2022	05/08/2022	06/08/2022	07/08/2022
	MELON				SALADE DE POIS CHICHE	
BOEUF BRAISÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	GALETTE CHÈVRE TOMATE	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	JAMBON BRAISÉ AU JUS	ROTI DE DINDE FROID & MAYONNAISE
HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	COQUILLETES	SALADE MIXTE	RATATOUILLE NIÇOISE	SALADE MEXICAINE	BROCOLIS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
DÉLICE EMMENTAL		EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX
BANANE	SALADE DE FRUITS	GLACE PETIT POT	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	PECHE	KIWI	ANANAS AU SIROP
08/08/2022	09/08/2022	10/08/2022	11/08/2022	12/08/2022	13/08/2022	14/08/2022
TABOULÉ D'UZEL				SALADE DE PATES D'UZEL		SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	SALADE REPAS RIZ AUX FRUITS DE MER	TORTILLA OIGNONS	CANNELLONIS	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS
AUBERGINES PROVENÇALES		RATATOUILLE NIÇOISE	SALADE PANACHÉE	SALSIFIS PERSILLÉS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	1 PETIT SUISSE SUCRÉ			CANCOILLOTTE IGP	

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 29,30,31,32 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE	PECHE	KIWI	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ AU CITRON	GRATIN D'UZEL A LA GRIOTTE	ABRICOTS

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.