

...
SEMAINES 33,34,35,36 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/08/2022	16/08/2022	17/08/2022	18/08/2022	19/08/2022	20/08/2022	21/08/2022
BETTERAVES ROUGES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	FEUILLETÉ AU FROMAGE	MELON	SALADE CHINOISE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE VIGNERONNE
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	COUSCOUS BOULETTES	POISSON PANÉ CITRON	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		CHOU FLEUR	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS COCOS A LA TOMATE		COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES
PETIT NOVA FRUIT BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	CHANTENEIGE BIO	COULOMMIERS	BRIN D'AFFINOIS
KIWI	COMPOTE DE PECHES	POMME	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES	NECTARINE	ABRICOTS	DONUT SUCRE
22/08/2022	23/08/2022	24/08/2022	25/08/2022	26/08/2022	27/08/2022	28/08/2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS
ESCALOPE A LA CRÈME	CANNELLONIS A LA TOMATE	CORDON BLEU DE DINDE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR A L'ESTRAGON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS*		ÉPINARDS		CAROTTES PERSILLÉES	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	MÉLI MÉLO DE CHOUX
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAMEMBERT	FONDU CROCLAIT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	EDAM BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	PECHE BIO	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	BANANE	POIRE	BABA AU RHUM
29/08/2022	30/08/2022	31/08/2022	01/09/2022	02/09/2022	03/09/2022	04/09/2022
BETTERAVES ROUGES BIO	MELON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	FILET DE POULET A LA TOMATE	JAMBON FORESTIER	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN	PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
COURGETTES PROVENÇALES BIO	BROCOLIS	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		RIZ	GNOCCHIS	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
FLAN NAPPÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT LOUIS	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	VACHE QUI RIT BIO	MAMIROLLE	MUNSTER
GATEAU D'UZEL MARBRÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	PRUNES	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA FRAISE	NECTARINE	KIWI	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
05/09/2022	06/09/2022	07/09/2022	08/09/2022	09/09/2022	10/09/2022	11/09/2022
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	ASPIC D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AU JUS	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON

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 33,34,35,36 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	FRITES	CHOU FLEUR PERSILLÉ		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	CAMEMBERT	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	CRÈME DE ROQUEFORT
COCKTAIL DE FRUITS	KIWI	GATEAU D'UZEL AUX POMMES	POIRE	MOUSSE CHOCOLAT	POMME	BAVAROIS D'UZEL A LA BANANE

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 33,34,35,36 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/08/2022	16/08/2022	17/08/2022	18/08/2022	19/08/2022	20/08/2022	21/08/2022
	SALADE PIÉMONTAISE D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL				
CUISSE DE POULET FROIDE	STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	LASAGNES AUX LÉGUMES	GALETTE CHÈVRE TOMATE	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	OEUF DURS MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ÉPINARDS		SALADE PANACHÉE		FONDUE DE POIREAUX	POMMES NOISETTES
FRAIDOU			VELOUTÉ FRUITS	FONDU CROCLAIT	COMPOTE DE POMMES	CRÈME DE BREBIS
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POIRE	CONE GLACÉ	RAISIN	CARRÉ CHOCOLATIER	CHOCOLATE PÉPITES DE CHOCOLAT	PECHE
22/08/2022	23/08/2022	24/08/2022	25/08/2022	26/08/2022	27/08/2022	28/08/2022
FROMAGE DE TÊTE		CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE		SALADE 4 SAISONS		
	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	JAMBON BLANC FROID	POISSON PANÉ CITRON	FILET DE POULET FROID MOUTARDE	SALADE REPAS NIÇOISE	COURGETTE FARCIE, COULIS
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	AUBERGINES PROVENÇALES	COQUILLETES	RATATOUILLE NIÇOISE	FRITES		RIZ
MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	CANCOILLOTTE IGP		1 PETIT SUISSE SUCRÉ		CARRÉ FRAIS	VELOUTÉ NATURE
PECHE AU COULIS	KIWI	RAISIN	NECTARINE	FROMAGE BLANC VANILLE	POMME FLOTTANTE	ABRICOTS
29/08/2022	30/08/2022	31/08/2022	01/09/2022	02/09/2022	03/09/2022	04/09/2022
				SALADE DE POIS CHICHE		SALADE CHIRAZI D'UZEL
OEUF DURS VINAIGRETTE	PIZZA D'UZEL AU CHORIZO	BROCHETTE DE VOLAILLE AU JUS	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CHOU FARCI SUR LIT DE LÉGUMES	CRÊPES AU FROMAGE	LASAGNES DE BOEUF
TABOULÉ D'UZEL	SALADE MIXTE	COTES DE BETTES BÉCHAMEL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		COURGETTES D'UZEL	
CANTAL		PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE		FRAIDOU	
POIRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS	RAISIN	COUCHER DE SOLEIL	MOUSSE CITRON	PECHE
05/09/2022	06/09/2022	07/09/2022	08/09/2022	09/09/2022	10/09/2022	11/09/2022
	SALADE DE PATES D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ D'UZEL			SALADE DE TOMATES
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	KNACKS DE VOLAILLE BIO	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	LASAGNES AUX LÉGUMES	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	BLANQUETTE DE DINDE
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	RATATOUILLE NIÇOISE		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	SALADE PANACHÉE		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
RONDELÉ AUX NOIX					CANTAL	

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 33,34,35,36 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMME	SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	CRÈME CARAMEL D'UZEL	PRUNES	GASPACHO DE MELON A LA CANNELLE	FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	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.