

...

SEMAINES 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022	17/09/2022	18/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	PANACHÉ DE CHOU & TOMATES	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	PALETTE A LA DIABLE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT	POMMES VAPEUR D'UZEL	ÉPINARDS	POLENTA AU LAIT	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	PAVÉ 3 PROVINCES	COULOMMIERS
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	RAISIN	KIWI	FRAMBOISIER D'UZEL
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022	24/09/2022	25/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLES EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS	COQUILLETES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIES D'UZEL	PRUNES	ANANAS AU SIROP	GATEAU DE MÉNAGE FRANC COMTOIS D'UZEL
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022	01/10/2022	02/10/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MOUSSE DE CANARD
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ESCALOPE VIENNOISE	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	PAUPIETTE DE LAPIN	CARBONNADE DE JOUES DE BOEUF*
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES		RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CHOU FLEUR PERSILLÉ
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ
CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	POIRE	POMME	MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT DE FRANCHE COMTÉ A LA MYRTILLE	CARRÉ CHOCOLATIER
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022	08/10/2022	09/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE OLIVIER D'UZEL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE
COQUILLETES BIO AU CURRY & AU SOJA	STEAK HACHÉ BIO AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS	PALERON DE BOEUF AU JUS*	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE SAUCE FORESTIÈRE

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	Frites	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL	CHOUX DE BRUXELLES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
YAOURT NATURE SUCRÉ	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PÊCHES	ÉCLAIR CHOCOLAT	PRUNES	ANANAS AU SIROP	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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022	17/09/2022	18/09/2022
SALADE ITALIENNE D'UZEL		CAKE D'UZEL AUX OLIVES	SALADE DE TOMATES	SALADE 4 SAISONS		PANACHÉ DE CRUDITÉS
TARTES D'UZEL AU FROMAGE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	CROQUE MONSIEUR	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL
		CHOU FLEUR EN SALADE		POMMES NOISETTES	BRUNOISE DE LÉGUMES	
	BUCHETTE 1/2 CHEVRE		FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
RAISIN	CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSE D'UZEL A LA GRIOTTE	POMME	POIRE	VELOUTÉ FRUITS	SALADE DE FRUITS
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022	24/09/2022	25/09/2022
	SALADE DE HARICOTS VERTS			VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE CHINOISE	
COURGETTE FARCIE SUR LIT DE LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE	SAUTÉ DE PORC	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	NEMS AU POULET	JAMBON BLANC FROID
	BLÉ	CAROTTES D'UZEL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ CANTONNAIS	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT	FROMAGE BLANC NATURE			CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME BANANE	SALADE D'ORANGES	CLAFOUTIS D'UZEL A LA POMME	POIRE	RAISIN	MOUSSE CITRON	POMME
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022	01/10/2022	02/10/2022
VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL			SOUPE A L'OSEILLE	CRÊPES AU FROMAGE		TERRINE AUX 3 LÉGUMES
CUISSE DE POULET	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	OMELETTE A LA PROVENÇALE	BAECKEOFFE D'UZEL	SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES
HARICOTS COCOS AU JUS	SALADE MIXTE		POLENTA AU LAIT	BROCOLIS		POMMES PERSILLÉES D'UZEL
		CANCOILLOTTE IGP			CARRÉ FRAIS	
PRUNES	YAOURT AUX FRUITS	KIWI	MOUSSE D'UZEL AU CASSIS	COMPOTE DE POMMES	PRUNES	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022	08/10/2022	09/10/2022
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		CRÈME A L'AIL	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	PATES A LA FRANC COMTOISE	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	PENNES RIGATE	ENDIVES BRAISÉES	COEUR DE SCAROLE		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU				SAINT FÉLICIEN
POMME	PALMIER D'UZEL	BANANE	SALADE DE FRUITS	MOUSSE D'UZEL AU CITRON	CRÈME CATALANE D'UZEL	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.

...

SEMAINES 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022	17/09/2022	18/09/2022
SALADE ITALIENNE D'UZEL		CAKE D'UZEL AUX OLIVES	SALADE DE TOMATES	SALADE 4 SAISONS		PANACHÉ DE CRUDITÉS
TARTES D'UZEL AU FROMAGE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	CROQUE MONSIEUR A LA VOLAILLE	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL
		CHOU FLEUR EN SALADE		POMMES NOISETTES	BRUNOISE DE LÉGUMES	
	BUCHETTE 1/2 CHEVRE		FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
RAISIN	CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSE D'UZEL A LA GRIOTTE	POMME	POIRE	VELOUTÉ FRUITS	SALADE DE FRUITS
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022	24/09/2022	25/09/2022
	SALADE DE HARICOTS VERTS			VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE CHINOISE	
COURGETTE FARCIE SUR LIT DE LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE	TORTILLA OIGNONS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	NEMS AU POULET	JAMBON DE VOLAILLE FROID
	BLÉ	CAROTTES D'UZEL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ CANTONNAIS	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT	FROMAGE BLANC NATURE			CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME BANANE	SALADE D'ORANGES	CLAFOUTIS D'UZEL A LA POMME	POIRE	RAISIN	MOUSSE CITRON	POMME
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022	01/10/2022	02/10/2022
VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL			SOUPE A L'OSEILLE	CRÊPES AU FROMAGE		TERRINE AUX 3 LÉGUMES
CUISSE DE POULET	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	OMELETTE A LA PROVENÇALE	BAECKEOFFE D'UZEL AU BOEUF	STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE
HARICOTS COCOS AU JUS	SALADE MIXTE		POLENTA AU LAIT	BROCOLIS		POMMES PERSILLÉES D'UZEL
		CANCOILLOTTE IGP			CARRÉ FRAIS	
PRUNES	YAOURT AUX FRUITS	KIWI	MOUSSE D'UZEL AU CASSIS	COMPOTE DE POMMES	PRUNES	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022	08/10/2022	09/10/2022
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		CRÈME A L'AIL	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	ROTI DE DINDE AUX HERBES	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	COQUILLETES FAÇON PECHEUR D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	PENNES RIGATE	ENDIVES BRAISÉES	COEUR DE SCAROLE		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU				SAINT FÉLICIEN
POMME	PALMIER D'UZEL	BANANE	SALADE DE FRUITS	MOUSSE D'UZEL AU CITRON	CRÈME CATALANE D'UZEL	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.