

...

SEMAINES 1,2,3,4 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/01/2023	03/01/2023	04/01/2023	05/01/2023	06/01/2023	07/01/2023	08/01/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALAMI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
STEAK HACHÉ BIO AU JUS	GRILLADE DE PORC AU JUS	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO	FRICASSÉE DE VOLAILLE	TÊTE DE VEAU* LÉGUMES & SAUCE GRIBICHE D'UZEL
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE BIO		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT PAULIN	MORBIER DE FRANCHE COMTÉ	PYRÉNÉES	ROITELET
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINES	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BANANE	POMME	GALETTE DES ROIS D'UZEL
09/01/2023	10/01/2023	11/01/2023	12/01/2023	13/01/2023	14/01/2023	15/01/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CASSOLETTE DE MOULES AU LARD	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES
FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE
SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO	BROCOLIS		FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOU BRAISÉ & CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MORET BIO	MAMIROLLE	FRAIDOU	BUCHETTE 1/2 CHEVRE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI	CLÉMENTINES	FORET NOIRE D'UZEL
16/01/2023	17/01/2023	18/01/2023	19/01/2023	20/01/2023	21/01/2023	22/01/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE CHINOISE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE & FROMAGE	BLANQUETTE DE DINDE
	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	POMMES NOISETTES	BROCOLIS
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE NATURE	RACLETTE DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINES	COMPOTE DE POMMES BIO	CHINOISERIE A LA POMME	POIRE	SALADE DE FRUITS	MOKA D'UZEL
23/01/2023	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023	27/01/2023	28/01/2023	29/01/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPES AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS BLANCS	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE RUSSE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ CITRON	COLOMBO DE PORC	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*

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 1,2,3,4 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMMES PERSILLÉES BIO	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL	RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SEMOULE	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	FONDU CROCLAIT	RONDELÉ AUX NOIX
CLÉMENTINES	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE	ORANGE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE

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 1,2,3,4 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/01/2023	03/01/2023	04/01/2023	05/01/2023	06/01/2023	07/01/2023	08/01/2023
		SOUPE A L'OIGNON D'UZEL		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	
ROTI DE DINDE AUX OLIVES	FILET DE COLIN AUX CREVETTES	GALETTE CHÈVRE TOMATE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	PALETTE BRAISÉE	CHOU FARCI JUS DE VIANDE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
FUSILLI	CAROTTES VICHY D'UZEL	SALADE ICEBERG		JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE NAVETS D'UZEL	GNOCCHIS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE		CANCOILLOTTE IGP A L'AIL			RONDELÉ AUX NOIX
KIWI	GALETTE DES ROIS D'UZEL	2 PETITS SUISSÉS AUX FRUITS	CLÉMENTINES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POIRE
09/01/2023	10/01/2023	11/01/2023	12/01/2023	13/01/2023	14/01/2023	15/01/2023
		VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL		POTAGE DE COURGETTES
GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON	FILET DE POULET	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	CROQUE MONSIEUR	MORBIFLETTE D'UZEL	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS
	PURÉE		ÉPINARDS		COEUR DE SCAROLE	RIZ
BUCHETTE 1/2 CHEVRE	CANCOILLOTTE IGP			PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		
CLÉMENTINES	SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	COUCHER DE SOLEIL	POMME	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRONS	POIRE BELLE HÉLÈNE	ORANGE
16/01/2023	17/01/2023	18/01/2023	19/01/2023	20/01/2023	21/01/2023	22/01/2023
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		SOUPE DE POTIRON				VELOUTÉ DE NAVETS D'UZEL
GÂTEAU DE FROMAGE BLANC ET DE VOLAILLE	SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	JAMBON DE VOLAILLE FROID	CASSOULET D'UZEL
GRATIN DE CHOU FLEUR	POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	SALSIFIS A LA CRÈME D'AIL	ENDIVES BRAISÉES	SEMOULE	PURÉE DE PETITS POIS	
	CARRÉ FRAIS		FAISSELLE	MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	
POIRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BANANE	CLÉMENTINES	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	MOUSSE CITRON	ORANGE
23/01/2023	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023	27/01/2023	28/01/2023	29/01/2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL		POTAGE AU CERFEUIL		VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		TABOULÉ D'UZEL
JAMBON BRAISÉ AU JUS	GRATIN PAYSAN D'UZEL	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	LASAGNES DE BOEUF	OEUFS FLORENTINE	ESCALOPE A LA CRÈME
COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SALADE PANACHÉE			BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
	CANCOILLOTTE IGP				CRÈME DE BREBIS	

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 1,2,3,4 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	FAR BRETON D'UZEL	KIWI	CLÉMENTINES	POMME	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	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.