

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023	04/02/2023	05/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE TEXAS
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF MODE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE COLIN A LA CRÈME	TORTIS SAUCE CRÈME D'UZEL & POULET	FRICASSÉE DE VOLAILLE
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	POLENTA AU LAIT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES		TRIO DE LÉGUMES D'UZEL
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COULOMMIERS	BLEU
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINES	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI	POIRE	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023	11/02/2023	12/02/2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	CHOU ROUGE D'UZEL AUX LARDONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS A LA TOMATE	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE SAUCE FORESTIÈRE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PURÉE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		COURGETTES PROVENÇALES	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MORBIER AOP DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ NATURE	MUNSTER
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FORET NOIRE D'UZEL
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023	18/02/2023	19/02/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
COUSCOUS BOULETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	ESCALOPE VIENNOISE	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	GRATIN DE NAVETS D'UZEL	TORSETTES BIO	FRITES	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	PURÉE DE POTIRON
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COEUR DE BLEU CRÉMEUX
CLÉMENTINES	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE	POMME	GATEAU DE MÉNAGE FRANC COMTOIS D'UZEL
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023	25/02/2023	26/02/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER	SALADE DE POIREAUX D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX OLIVES	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*	CORDON BLEU DE DINDE	PALETTE A LA DIABLE
GNOCCHIS		RIZ BIO		RATATOUILLE BIO	ENDIVES BRAISÉES	HARICOTS COCOS AU JUS
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON	PYRÉNÉES	RONDELÉ AUX NOIX

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 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PECHES	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINES	ORANGE	CRÈME CATALANE 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 5, 6, 7, 8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023	04/02/2023	05/02/2023
			VELOUTÉ CULTIVATEUR	SOUPE DE POTIRON		
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON	POULET BASQUAISE	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
RIZ AUX OIGNONS	SALADE MIXTE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	BROCOLIS		ENDIVES BÉCHAMEL	GNOCCHIS
VACHE QUI RIT		BRIE			FAISSELLE	CARRÉ FRAIS
MOUSSE D'UZEL A LA FRAISE	POIRE	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	ANANAS AU SIROP	BANANE	ROCHER COCO D'UZEL	POMME
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023	11/02/2023	12/02/2023
SALADE DE PATES D'UZEL			POTAGE AU CERFEUIL	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		
ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	LASAGNES DE BOEUF	QUICHES DU PECHEUR	CROQUE MONSIEUR	PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE	ANIMATION MONT D'OR CHARCUTERIE	FILET DE POULET AU JUS
ÉPINARDS			CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BRUNOISE DE LÉGUMES	POMMES VAPEUR D'UZEL	GNOCCHIS
	VELOUTÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP			ANIMATION MONT D'OR FROMAGE	FAISSELLE
ORANGE	COMPOTE POMME PRUNEAU	CLÉMENTINES	POMME	FLAN PATISSIER D'UZEL AUX RAISINS SECS	POIRE	COMPOTE DE FRUITS
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023	18/02/2023	19/02/2023
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		SOUPE DE POTIRON		POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	
ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	BOEUF BRAISÉ FROID MOUTARDE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TORTILLA OIGNONS	JAMBON BRAISÉ AU JUS
CHOUX DE BRUXELLES			PURÉE DE CÉLERI	RATATOUILLE & RIZ	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL
	FRAIDOU		DÉLICE EMMENTAL			RONDELÉ AUX NOIX
YAOURT DE MAMIROLLE A LA RHUBARBE	POMME	KIWI	BANANE	CRÈME D'UZEL AU CAFÉ	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	CLÉMENTINES
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023	25/02/2023	26/02/2023
POTAGE PAYSAN	TABOULÉ D'UZEL		SOUPE D'UZEL A LA TOMATE			SALADE DE RIZ D'UZEL
GRATIN D'UZEL ENDIVES & POULET	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	STEAK HACHÉ AU JUS	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES AUX 2 SAUMONS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
	ÉPINARDS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	FUSILLI	SALADE ICEBERG	NAVETS PERSILLÉS 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 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		YAOURT NATURE		CANCOILLOTTE IGP		
MERINGUES AU CHOCOLAT	BANANE	OEUF A LA NEIGE	KIWI	ANANAS AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS	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.