

SEMAINES 13,14,15,16 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/03/2023	28/03/2023	29/03/2023	30/03/2023	31/03/2023	01/04/2023	02/04/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	RADIS BEURRE	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
STEAK VÉGÉTAL AU JUS	BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES	ESCALOPE VIENNOISE	PAELLA	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	PINTADE FORESTIÈRE
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	GRATIN DE COQUILLETES	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	RIZ PAELLA	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SEMOULE	CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE
FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ	MAMIROLLE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MORBIER AOP DE CLÉRON	ROQUEFORT
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	KIWI BIO	POMME	BAVAROIS D'UZEL A LA MANGUE
03/04/2023	04/04/2023	05/04/2023	06/04/2023	07/04/2023	08/04/2023	09/04/2023
TABOULÉ D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	SALADE AUX PATES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	TERRINE FORESTIÈRE
SPICY DE POULET	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL	POISSON A LA BORDELAISE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE*	TORTILLA OIGNONS	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO	SAUTÉ D'AGNEAU A LA CRÈME D'AIL*
BROCOLIS		PURÉE BIO	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	RATATOUILLE NIÇOISE		HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS
EDAM BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO	COULOMMIERS	PRÉPAILLON BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT NECTAIRE
OEUF A LA NEIGE	POMME	COMPOTE DE PECHES	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	BANANE BIO	ORANGE	FRAMBOISIER D'UZEL & OEUF DE PÂQUES
10/04/2023	11/04/2023	12/04/2023	13/04/2023	14/04/2023	15/04/2023	16/04/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE ICEBERG	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER	BETTERAVES ROUGES
FILET DE POULET A LA BASQUAISE	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	FILET DE HOKI A LA CRÈME	POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	CHOUROUTE GARNIE
CAROTTES VICHY D'UZEL		COURGETTES BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		GNOCCHIS	
CANCOILLOTTE IGP	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT		FRAIDOU	MUNSTER
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	KIWI	POIRE AU SIROP	ENTREMETS SPÉCULOS
17/04/2023	18/04/2023	19/04/2023	20/04/2023	21/04/2023	22/04/2023	23/04/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE PANACHÉE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE MUSEAU	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	ESCALOPE VIENNOISE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	COUSCOUS BOULETTES	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	POT AU FEU D'UZEL*
	COTES DE BETTES PROVENÇALES		ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS	RIZ	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	VACHE QUI RIT	CARRÉ FRAIS BIO	COMTÉ DE CLÉRON	MINI CABRETTE	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT

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 13,14,15,16 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
COMPOTE DE FRUITS	POIRE	PALET BRETON D'UZEL	VELOUTÉ FRUUX	BANANE	KIWI	BABA AU RHUM

...

SEMAINES 13, 14, 15, 16 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/03/2023	28/03/2023	29/03/2023	30/03/2023	31/03/2023	01/04/2023	02/04/2023
	SOUPE PROVENÇALE		CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SOUPE A L'OSEILLE		
OEUF FLORENTINE	FILET DE POULET AUX OIGNONS	RAVIOLIS EN GRATIN	GALETTE CHÈVRE TOMATE	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA	COLOMBO DE PORC
	CAROTTES D'UZEL		RATATOUILLE NIÇOISE		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FLAGEOLETS PERSILLÉS
BUCHETTE 1/2 CHÈVRE		CANCOILLOTTE IGP			FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX
KIWI	FLAN NAPPÉ	BANANE	ORANGE	CRÈME MARTINICAISE	2 PETITS BEURRE	ANANAS AU SIROP
03/04/2023	04/04/2023	05/04/2023	06/04/2023	07/04/2023	08/04/2023	09/04/2023
POTAGE PERSIL			SALADE GRECQUE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL	
OMELETTE A LA PROVENÇALE	BOEUF BRAISÉ AU JUS	CROQUE MONSIEUR	GRATIN PAYSAN D'UZEL	CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER D'UZEL	GRILLADE DE PORC AU JUS	JAMBON BLANC FROID
FUSILLI	COTES DE BETTES AU CURCUMA	SALADE MIXTE		SEMOULE	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POMMES NOISETTES
	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES				1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS	KIWI	POMME	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES & OEUFE DE PÂQUES	SALADE DE FRUITS
10/04/2023	11/04/2023	12/04/2023	13/04/2023	14/04/2023	15/04/2023	16/04/2023
		VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL		CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	
RAVIOLIS A LA TOMATE	CROUSTI DE POISSON	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	JAMBON BRAISÉ AU JUS	QUICHES LORRAINE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AU POULET
	PURÉE DE CAROTTES	SEMOULE	BLÉ A LA TOMATE		FONDUE DE POIREAUX	
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	PETIT LOUIS		EDAM			VELOUTÉ NATURE
COMPOTE POMME PRUNEAU	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BANANE	POIRE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	ORANGE	POMME
17/04/2023	18/04/2023	19/04/2023	20/04/2023	21/04/2023	22/04/2023	23/04/2023
		BETTERAVES ROUGES		SALADE ITALIENNE D'UZEL		RADIS BEURRE
TORTILLA OIGNONS	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	CANNELLONIS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	FILET DE POULET AU PAPRIKA
RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES			HARICOTS COCOS A LA TOMATE	BROCOLIS	TORTIS
CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT SUISSE NATURE		PETIT LOUIS		PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PECHE AU COULIS	ORANGE	POIRE	FRAISES	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS	COCKTAIL DE FRUITS

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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.