

SEMAINES 17,18,19,20 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/04/2023	25/04/2023	26/04/2023	27/04/2023	28/04/2023	29/04/2023	30/04/2023
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	ASPIC D'UZEL
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	OEUFS FLORENTINE	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	ROSBEEF FROID SAUCE MAYONNAISE AIL & PERSIL	FILET DE POULET SAUCE SUPREME
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL				POMMES NOISETTES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	CANTAL	1 PETIT SUISSE NATURE	SAINT PAULIN
POMME BIO	KIWI	BANANE BIO	YAOURT VANILLE BIO	TARTE AUX POMMES BIO	COMPOTE DE POIRES	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAISE
01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023	06/05/2023	07/05/2023
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPES AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	TORTILLA OIGNONS	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	STEAK HACHÉ BIO AU JUS	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR
BROCOLIS	RATATOUILLE NIÇOISE			FRITES	FLAGEOLETS PERSILLÉS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
MINI GOUDA	MORBIER AOP DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POMME	SALADE DE FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	KIWI	CARRÉ FRAMBOISE
08/05/2023	09/05/2023	10/05/2023	11/05/2023	12/05/2023	13/05/2023	14/05/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL	TERRINE FORESTIÈRE
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU DE DINDE	STEAK VÉGÉTAL AU JUS	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	CIVET DE PORC
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BROCOLIS	COURGETTES D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MACARONIS	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
PETIT LOUIS	TOMME BIO DE CLÉRON	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	DÉLICE EMMENTAL	SOCIÉTÉ CRÈME
LIÉGEOIS AU CAFÉ	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BANANE	POIRE	BABA AU RHUM
15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023	20/05/2023	21/05/2023
SALADE AUX PATES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	MACÉDOINE & FONDS D'ARTICHAUT
SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN	SPICY DE POULET	BOEUF BRAISÉ AU JUS	POULET ROTI AU THYM
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES			RIZ	CAROTTES BIO PERSILLÉES	COURGETTES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS*

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 17,18,19,20 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	PAVÉ 3 PROVINCES
ANANAS AU SIROP	KIWI	VELOUTÉ FRUUX	CARRÉ CHOCOLATIER	POMME BIO	SALADE DE FRUITS	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 17, 18, 19, 20 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/04/2023	25/04/2023	26/04/2023	27/04/2023	28/04/2023	29/04/2023	30/04/2023
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL			SALADE DE POIS CHICHE		TABOULÉ D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL
PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS	BOEUF BRAISÉ FROID MOUTARDE	CUISSE DE POULET AU THYM	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CASSOLETTE DE VOLAILLE AU CIDRE	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RATATOUILLE NIÇOISE	POM'PIN	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	SALADE PANACHÉE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	LENTILLES AU JUS
	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	1 PETIT SUISSE NATURE				
ORANGE	COUCHER DE SOLEIL	ANANAS AU SIROP	POIRE	BANANE	POMME	KIWI
01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023	06/05/2023	07/05/2023
						SALADE COLESLAW D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES	PALETTE BRAISÉE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	CUISSE DE POULET FROIDE & MOUTARDE	POISSON A LA BORDELAISE	JAMBON FORESTIER	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
	RIZ	SALSIFIS PERSILLÉS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SEMOULE
PETIT MOULÉ NATURE	DÉLICE EMMENTAL	BRIE	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	CARRÉ FRAIS	
POIRE	BANANE	COMPOTE DE POMMES	CRÊPE AU CHOCOLAT	ORANGE	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	POMME
08/05/2023	09/05/2023	10/05/2023	11/05/2023	12/05/2023	13/05/2023	14/05/2023
	BETTERAVES ROUGES	COEUR DE SCAROLE			MELON	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
STEAK HACHÉ AU JUS	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	CANNELLONIS	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
CHOU FLEUR	GNOCCHIS		COQUILLETES		FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS COCOS A LA TOMATE
CANCOILLOTTE IGP			COULOMMIERS	FRAIDOU		
POMME	SALADE DE FRUITS	KIWI	POIRE	SALADE D'ORANGES	FROMAGE BLANC VANILLE	POMME
15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023	20/05/2023	21/05/2023
		CONCOMBRE BULGARE D'UZEL		RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	
CHIPOLATAS DE FRanche COMté AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	OEUFS POCHÉS	LASAGNES DE BOEUF	PETIT SALÉ AUX LENTILLES D'UZEL	BOULETTES DE BOEUF AU JUS
PURÉE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		ÉPINARDS			POMMES NOISETTES
FRAIDOU	VACHE QUI RIT		CARRÉ FRAIS			1 PETIT SUISSE NATURE
FLAN NAPPÉ	MOUSSE CITRON	POMME	ORANGE	BANANE	KIWI	COMPOTE DE PECHES

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.

