

...

SEMAINES 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023	27/05/2023	28/05/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	SALADE MIXTE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	ACCRAIS DE MORUE & CITRON	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	SALADE RUSSE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	STEAK VÉGÉTAL AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE	ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE	CANNELLONIS	PAUPIETTE DE DINDE A LA TOMATE	CARBONNADE DE JOUES DE BOEUF*
CHOU FLEUR	FRITES	COURGETTES D'UZEL	RIZ		SEMOULE	RATATOUILLE NIÇOISE
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES	MAMIROLLE	BRIE	BLEU
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	GATEAU D'UZEL A L'ANANAS	POIRE	COMPOTE DE FRUITS	BABA AU RHUM
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023	03/06/2023	04/06/2023
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	TERRINE DE CAMPAGNE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	LASAGNES AUX LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	JAMBON BLANC FROID	BOEUF BRAISÉ FROID MAYONNAISE	SAUTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT*
HARICOTS VERTS PERSILLÉS		CAROTTES PERSILLÉES	PETITS POIS	PURÉE	POLENTA AU LAIT	NAVETS PERSILLÉS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	BUCHE DU PILAT
ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	POMME	SALADE D'ORANGES	CHARLOTTE D'UZEL AU CHOCOLAT
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023	10/06/2023	11/06/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CHILI CON CARNÉ D'UZEL	TORTILLA OIGNONS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	CUISSE DE POULET CHASSEUR
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	RATATOUILLE NIÇOISE		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
FONDU CARRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON	SAINT MORET BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COULOMMIERS	PYRÉNÉES
COMPOTE DE POIRES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CHOUQUETTES	PECHE	ABRICOTS	POMME	BAVAROIS D'UZEL A LA MANGUE
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023	17/06/2023	18/06/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES & MAIS	MELON	TABOULÉ D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	PALETTE BRAISÉE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO	FILET DE COLIN AUX OLIVES	GOULASH*	POULET ROTI AU JUS
	CAROTTES VICHY D'UZEL	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		PURÉE DE CÉLERI	CHOU FLEUR PERSILLÉ	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLON BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	ROITELET	BLEU

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 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FRAISES	LIÉGEOIS AU CAFÉ	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 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023	27/05/2023	28/05/2023
			MELON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL		TERRINE DE POISSONS
ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ROSBEEF FROID SAUCE MAYONNAISE AIL & PERSIL	CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS	GALETTE CHÈVRE TOMATE	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	GRATIN PAYSAN D'UZEL
POMMES VAPEUR D'UZEL	BROCOLIS	PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COEUR DE SCAROLE	CAROTTES & NAVETS D'UZEL	
PETIT MOULÉ NATURE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CARRÉ			CRÈME DESSERT VANILLE	
POIRE	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	FRAISES	FAISSELLE	PECHE	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	POMME
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023	03/06/2023	04/06/2023
			RADIS BEURRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA	PANACHÉ DE CRUDITÉS
FILET DE POULET AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	RAVIOLIS A LA TOMATE	BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENÇALE	CROQUE MONSIEUR	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	POULET BASQUAISE
GNOCCHIS	CHOU FLEUR PERSILLÉ		RIZ			PATES AUX 3 COULEURS
VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RONDELÉ AUX NOIX		MINI CABRETTE		
KIWI	2 PETITS BEURRE	PECHE AU COULIS	ABRICOTS	BANANE	OEUF A LA NEIGE	PECHE
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023	10/06/2023	11/06/2023
	SALADE GRECQUE D'UZEL		RADIS BEURRE	MELON	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	BROCHETTE DE DINDE AU VINAIGRE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR A L'ESTRAGON
SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL		POMMES NOISETTES	MARMITE DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL
BUCHETTE 1/2 CHÈVRE		CANCOILLOTTE IGP				YAOURT NATURE
POMME	ABRICOTS	BANANE	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	FLAN NAPPÉ	NECTARINE
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023	17/06/2023	18/06/2023
ROULÉ D'UZEL AU JAMBON				SALADE ICEBERG		MELON
ESCALOPE A LA CRÈME	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TORTILLA OIGNONS	TARTES FLAMBÉES D'UZEL	FOIE DE GENISSE SAUCE PIQUANTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL
COURGETTES D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CAPONATA DE LÉGUMES		RIZ AUX PETITS LÉGUMES	
	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL		RONDELÉ AUX NOIX	
RIZ AU LAIT LIT CAMEL	COMPOTE POMME BANANE	POMME	CRÈME CARAMEL D'UZEL	CERISES	PECHE	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 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023	27/05/2023	28/05/2023
			MELON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL		TERRINE DE POISSONS
ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ROSBEEF FROID SAUCE MAYONNAISE AIL & PERSIL	CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS	GALETTE CHÈVRE TOMATE	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	GRATIN PAYSAN D'UZEL AUX OEUFS
POMMES VAPEUR D'UZEL	BROCOLIS	PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COEUR DE SCAROLE	CAROTTES & NAVETS D'UZEL	
PETIT MOULÉ NATURE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CARRÉ			CRÈME DESSERT VANILLE	
POIRE	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	FRAISES	FAISSELLE	PECHE	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	POMME
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023	03/06/2023	04/06/2023
			RADIS BEURRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA	PANACHÉ DE CRUDITÉS
FILET DE POULET AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	RAVIOLIS A LA TOMATE	BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENÇALE	CROQUE MONSIEUR A LA VOLAILLE	PIZZA D'UZEL AUX FRUITS DE MER	POULET BASQUAISE
GNOCCHIS	CHOU FLEUR PERSILLÉ		RIZ			PATES AUX 3 COULEURS
VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RONDELÉ AUX NOIX		MINI CABRETTE		
KIWI	2 PETITS BEURRE	PECHE AU COULIS	ABRICOTS	BANANE	OEUF A LA NEIGE	PECHE
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023	10/06/2023	11/06/2023
	SALADE GRECQUE D'UZEL		RADIS BEURRE	MELON	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	
OEUFS DURS VINAIGRETTE	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	BROCHETTE DE DINDE AU VINAIGRE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS	JAMBON DE VOLAILLE FROID	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON
SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL		POMMES NOISETTES	MARMITE DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL
BUCHETTE 1/2 CHEVRE		CANCOILLOTTE IGP				YAOURT NATURE
POMME	ABRICOTS	BANANE	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	FLAN NAPPÉ	NECTARINE
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023	17/06/2023	18/06/2023
CHOU FLEUR EN SALADE				SALADE ICEBERG		MELON
ESCALOPE A LA CRÈME	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TORTILLA OIGNONS	TARTES FLAMBÉES D'UZEL A L'OIGNON	FOIE DE GENISSE SAUCE PIQUANTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS
COURGETTES D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CAPONATA DE LÉGUMES		RIZ AUX PETITS LÉGUMES	
	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL		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.