

...
SEMAINES 25,26,27,28 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/06/2023	20/06/2023	21/06/2023	22/06/2023	23/06/2023	24/06/2023	25/06/2023
CRÊPES AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE	SALADE ESPAGNOLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	PAELLA	CROUSTI DE POISSON	PATES A LA FRANC COMTOISE	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
RATATOUILLE NIÇOISE		LENTILLES EN SALADE	RIZ PAELLA	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL		JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CRÈME DE BREBIS	1 PETIT NOVA NATURE BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	ÉDEL DE CLÉRON
COMPOTE POMME FRAMBOISE	PECHE	BANANE	CRÈME CATALANE D'UZEL	ABRICOTS	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	MOKA D'UZEL
26/06/2023	27/06/2023	28/06/2023	29/06/2023	30/06/2023	01/07/2023	02/07/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	ASPIC D'UZEL
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	CHEESEBURGER	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE		CAROTTES BIO PERSILLÉES	FRITES	RIZ ÉPICÉ	BROCOLIS
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP	CRÈME DE ROQUEFORT
RIZ AU LAIT LIT CAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO	TARTE D'UZEL AUX PÊCHES	BAVAROIS D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES
03/07/2023	04/07/2023	05/07/2023	06/07/2023	07/07/2023	08/07/2023	09/07/2023
RADIS BEURRE	SALAMI	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE TOMATES	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	MELON	PANACHÉ DE CRUDITÉS
OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE HOKI AUX OLIVES	LASAGNES AUX LÉGUMES	JAMBON BLANC FROID	NUGGETS DE VOLAILLE	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS		GRATIN DE COQUILLETES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	MIX DE LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	CANTAL	SAINT FÉLICIEN
FROMAGE BLANC VANILLE	ABRICOTS	NECTARINE	COMPOTE POMME ABRICOT	MOUSSE CHOCOLAT	LIÉGEOIS AU CAFÉ	FRAMBOISIER D'UZEL
10/07/2023	11/07/2023	12/07/2023	13/07/2023	14/07/2023	15/07/2023	16/07/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE COLESLAW D'UZEL	MAQUEREAUX AU VIN BLANC
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	POISSON PANÉ CITRON	SAUTÉ DE PORC	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	PINTADE FORESTIÈRE
PENNES RIGATE BIO	ÉPINARDS	COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT		MACARONIS	COURGETTES D'UZEL
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	SAINT VERNIER DE CLÉRON	YAOURT AROMATISÉ	MINI CABRETTE BIO	BLEU	ÉDEL DE CLÉRON

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 25,26,27,28 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	ABRICOTS	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	KIWI	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL

...

SEMAINES 25,26,27,28 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/06/2023	20/06/2023	21/06/2023	22/06/2023	23/06/2023	24/06/2023	25/06/2023
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL		SALADE PANACHÉE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	MELON		CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
SAUMON & POIREAUX D'UZEL	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS	QUENELLES DE VOLAILLE A LA CRÉOLE	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POULET FROID MAYONNAISE
			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	BROCOLIS	FLAGEOLETS PERSILLÉS
	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL				COULOMMIERS	
NECTARINE	KIWI	GLACE PETIT POT	PECHE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	BANANE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE
26/06/2023	27/06/2023	28/06/2023	29/06/2023	30/06/2023	01/07/2023	02/07/2023
BETTERAVES ROUGES			COEUR DE SCAROLE		FEUILLETÉ AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
CANNELLONIS	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	ROTI DE VEAU AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	SALADE REPAS NIÇOISE	LAPIN A LA DIJONNAISE	ESCALOPE A LA CRÈME
	SALADE ICEBERG	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POLENTA AU LAIT		COTES DE BETTES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
		MINI CABRETTE		FONDU CARRÉ		
KIWI	SALADE DE FRUITS	SOUPE DE FRUITS ROUGES AUX CASSIS	CONE GLACÉ	PECHE	POIRE	OREILLONS D'ABRICOTS
03/07/2023	04/07/2023	05/07/2023	06/07/2023	07/07/2023	08/07/2023	09/07/2023
		MELON	SALADE GRECQUE D'UZEL			SALADE RUSSE
CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	SALADE REPAS CAESAR AU POULET	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TORTILLA OIGNONS	FRUITS DE MER A LA NAGE	PALERON DE BOEUF AU JUS*	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID
RIZ		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PATES AUX 3 COULEURS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GRATIN DAUPHINOIS D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK			YAOURT NATURE	COULOMMIERS	
PECHE	BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CLAFOUTIS D'UZEL A LA POIRE	PECHE AU COULIS	NECTARINE	ABRICOTS
10/07/2023	11/07/2023	12/07/2023	13/07/2023	14/07/2023	15/07/2023	16/07/2023
			SALADE DE HARICOTS VERTS	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE	MELON	
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ROTI DE DINDE FROID & MOUTARDE	LASAGNES DE BOEUF	POISSON A LA BORDELAISE	ESCALOPE VIENNOISE	OMELETTE A LA PROVENÇALE	FILET DE POULET
GRATIN DE CHOU FLEUR	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		RATATOUILLE NIÇOISE	CAROTTES VICHY	FONDUE DE POIREAUX	POMMES PERSILLÉES D'UZEL
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP	RONDELÉ AUX NOIX				PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
POMME	GLACE PETIT POT	NECTARINE	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	ABRICOTS	ÉCLAIR VANILLE	PECHE

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.