

...

SEMAINES 29,30,31,32 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
17/07/2023	18/07/2023	19/07/2023	20/07/2023	21/07/2023	22/07/2023	23/07/2023
CRÊPES AU FROMAGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES
SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE HOKI A LA CRÈME	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	SAUTÉ DE PORC AUX ÉPICES	SAUMON SAUCE AGRUMES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		FRITES	BROCOLIS	RATATOUILLE NIÇOISE	POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ DE CLÉRON	PETIT LOUIS	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE	FRAIDOU	SAINT PAULIN	PAVÉ 3 PROVINCES
POMME	ENTREMETS VANILLE	PECHE	BANANE	COMPOTE DE PECHE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	BAVAROIS D'UZEL AUX FRUITS ROUGES
24/07/2023	25/07/2023	26/07/2023	27/07/2023	28/07/2023	29/07/2023	30/07/2023
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE MIXTE	ASPIC D'UZEL
TORTILLA OIGNONS	FILET DE COLIN AUX OLIVES	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	ESCALOPE VIENNOISE	JAMBON BLANC FROID	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	BOEUF MIRONTON AUX LÉGUMES DU SOLEIL*
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	GNOCCHIS	RIZ	ÉPINARDS	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		
COULOMMIERS	FONDU CARRÉ	MAMIROLLE	YAOURT NATURE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	COMTÉ DE CLÉRON	BUCHETTE 1/2 CHEVRE
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	ABRICOTS	PECHE	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
31/07/2023	01/08/2023	02/08/2023	03/08/2023	04/08/2023	05/08/2023	06/08/2023
SALADE RUSSE	SALADE OLIVIER D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	MELON	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	PANACHÉ DE CRUDITÉS
COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON	CORDON BLEU DE DINDE	ROTI DE BOEUF AU JUS*	FRICASSÉE DE VOLAILLE
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	LENTILLES AU JUS		COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	POMMES NOISETTES	CAROTTES VICHY D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	PYRÉNÉES	CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	CANTAL	MORBIER AOP DE CLÉRON
PECHE	OEUF A LA NEIGE	NECTARINE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	CRÊPE AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS D'UZEL A L'ABRICOT	GATEAU DE MÉNAGE FRANC COMTOIS D'UZEL
07/08/2023	08/08/2023	09/08/2023	10/08/2023	11/08/2023	12/08/2023	13/08/2023
SALADE GRECQUE D'UZEL	CRÊPES AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	SALADE ICEBERG	PANACHÉ DE CRUDITÉS	MOUSSE DE CANARD
GRILLADE DE PORC AU JUS	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	POISSON COMPLET BASQUAISE	LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	TAJINE DE POULET & LÉGUMES 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 29,30,31,32 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PURÉE	COURGETTES & CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL	Frites		SEMOULE D'ACCOMPAGNEM ENT	RIZ AUX OIGNONS	
PETIT LOUIS	CAMEMBERT	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	COMTÉ DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FOURME D'AMBERT
PECHE	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COMPOTE DE POIRES	NECTARINE	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT

...

SEMAINES 29,30,31,32 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
17/07/2023	18/07/2023	19/07/2023	20/07/2023	21/07/2023	22/07/2023	23/07/2023
SOUPE GLAÇÉE DE LÉGUMES			COEUR DE SCAROLE		SALADE TEXAS	PANACHÉ DE CRUDITÉS
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	FILET DE POULET	LASAGNES DE BOEUF	SALADE REPAS NIÇOISE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	ESCALOPE VIENNOISE
SEMOULE A LA TOMATE	PURÉE DE CÉLERI	CAROTTES D'UZEL			COURGETTES BÉCHAMEL	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
	CRÈME DE BREBIS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		ROITELET		
CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	NECTARINE	2 PETITS BEURRE	COCKTAIL DE FRUITS	CRÊPE A LA CONFITURE	ABRICOTS	KIWI
24/07/2023	25/07/2023	26/07/2023	27/07/2023	28/07/2023	29/07/2023	30/07/2023
	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE PATES D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE			MELON
PIZZA D'UZEL POULET CURRY	SALADE CÉSAR D'UZEL	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CROQUE MONSIEUR	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	DUO CHIPOLATAS / MERGUEZ DE LONGEVILLE AU JUS	CASSOLETTE DE VOLAILLE AU CIDRE
COEUR DE SCAROLE		COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		SEMOULE	LÉGUMES BARBECUE	RIZ
	CAMEMBERT		PETIT MOULÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	TOMME GRISE	
COMPOTE DE POIRES	PECHE	ABRICOTS	CONE GLACÉ	POMME	CARRÉ CHOCOLATIER	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE
31/07/2023	01/08/2023	02/08/2023	03/08/2023	04/08/2023	05/08/2023	06/08/2023
	MELON				SALADE DE POIS CHICHE	
SAUTÉ DE BOEUF*	JAMBON DE VOLAILLE FROID	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	ROTI DE DINDE FROID & MAYONNAISE
HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE MIXTE	RATATOUILLE NIÇOISE	TABOULÉ D'UZEL	BROCOLIS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
COEUR DE BLEU CRÈMEUX			CARRÉ FRAIS	FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX
BANANE	SALADE DE FRUITS	GLACE PETIT POT	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	PECHE	KIWI	ANANAS AU SIROP
07/08/2023	08/08/2023	09/08/2023	10/08/2023	11/08/2023	12/08/2023	13/08/2023
TABOULÉ D'UZEL		SALADE MIXTE		SALADE DE PATES D'UZEL		SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SALADE REPAS RIZ AUX FRUITS DE MER	TORTILLA OIGNONS	CANNELLONIS	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	ROSBEUF FROID & MOUTARDE	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS
ÉPINARDS		JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	SALADE PANACHÉE	SALSIFIS PERSILLÉS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES				CANCOILLOTTE IGP	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE	PECHE	KIWI	YAOURT DE MAMIROLLE AU CITRON	COCKTAIL DE FRUITS	ABRICOTS

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.