

...
SEMAINES 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023	16/09/2023	17/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	PANACHÉ DE CHOU & TOMATES	TERRINE DE POISSONS
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PALETTE A LA DIABLE	CASSOULET D'UZEL	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO		ÉPINARDS	POLENTA AU LAIT	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	PAYÉ 3 PROVINCES	COULOMMIERS
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉgeois AU CHOCOLAT	FLAN PARISIEN D'UZEL	BANANE	KIWI	GATEAU D'UZEL AUX POMMES
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023	23/09/2023	24/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON	CHAMIGNONS A LA CRÈME
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLES EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS	COQUILLETES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES	ANANAS AU SIROP	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023	30/09/2023	01/10/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE	TABOULÉ D'UZEL	MOUSSE DE CANARD
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ESCALOPE VIENNOISE	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE LAPIN	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES		CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	CARRÉ CHOCOLATIER
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023	07/10/2023	08/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE OLIVIER D'UZEL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS	PALERON DE BOEUF AU JUS*	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE SAUCE FORESTIÈRE
	FRITES	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL	CHOUX DE BRUXELLES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

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.

...

SEMAINES 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
YAOURT NATURE SUCRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHES	DONUT SUCRE	PRUNES	ANANAS AU SIROP	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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023	16/09/2023	17/09/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAKE D'UZEL AUX OLIVES		SALADE 4 SAISONS		PANACHÉ DE CRUDITÉS
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CROQUE MONSIEUR	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL
POMMES PERSILLÉES D'UZEL		CHOU FLEUR EN SALADE		POMMES NOISETTES	BRUNOISE DE LÉGUMES	
	BUCHETTE 1/2 CHEVRE		FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
RAISIN	CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	POMME	POIRE	VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE FRUITS
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023	23/09/2023	24/09/2023
	SALADE DE HARICOTS VERTS			VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE CHINOISE	
COURGETTE FARCIE SUR LIT DE LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE	SAUTÉ DE PORC	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	NEMS AU POULET	JAMBON BLANC FROID
	BLÉ	CAROTTES D'UZEL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ CANTONNAIS	PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT	FROMAGE BLANC NATURE			CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME BANANE	SALADE D'ORANGES	CLAFOUTIS D'UZEL A LA POMME	POIRE	RAISIN	MOUSSE CITRON	POMME
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023	30/09/2023	01/10/2023
VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL			SOUPE A L'OSEILLE	CRÊPES AU FROMAGE		TERRINE AUX 3 LÉGUMES
CUISSE DE POULET	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	OMELETTE A LA PROVENÇALE	SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	BAECKEOFFE D'UZEL
HARICOTS COCOS AU JUS	SALADE MIXTE		POLENTA AU LAIT	BROCOLIS	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	
		CANCOILLOTTE IGP			CARRÉ FRAIS	
PRUNES	YAOURT AUX FRUITS	KIWI	MOUSSE D'UZEL A LA MANGUE	COMPOTE DE POMMES	PRUNES	COCKTAIL DE FRUITS
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023	07/10/2023	08/10/2023
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		CRÈME A L'AIL	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	PATES A LA FRANC COMTOISE	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	PENNES RIGATE	ENDIVES BRAISÉES	COEUR DE SCAROLE		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU				SAINT FÉLICIEN
POMME	PALMIER D'UZEL	BANANE	SALADE DE FRUITS	MOUSSE D'UZEL A LA FRAISE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	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.