

...

SEMAINES 41,42,43,44 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023	14/10/2023	15/10/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SARDINES AU CITRON
SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL	CURRYWURST	SAUMON SAUCE AGRUMES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	POT AU FEU D'UZEL*
BROCOLIS	RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT	FRITES	PURÉE DE POTIRON	SEMOULE	MACARONIS	
CRÈME DE ROQUEFORT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COEUR DE BLEU CRÈMEUX	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MAMIROLLE	MORBIER AOP DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES	PRUNES	CARRÉ FRAMBOISE
16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023	21/10/2023	22/10/2023
BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	PANACHÉ DE CRUDITÉS
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	OMELETTE BIO SAUCE MORNAY	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES
HARICOTS COCOS A LA TOMATE		ÉPINARDS	RATATOUILLE NIÇOISE	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	CHOUROUTE DE RAVES
GOUDA BIO	COULOMMIERS	DÉLICE EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP	CRÈME DE ROQUEFORT
ORANGE BIO	POMME PATISSIÈRE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	POMME BIO	POIRE	BAVAROIS D'UZEL AUX FRUITS ROUGES
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023	28/10/2023	29/10/2023
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON
FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	COUSCOUS MERGUEZ	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
RIZ	SEMOULE DU COUSCOUS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POLENTA AU LAIT	CHOU FLEUR PERSILLÉ
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
COMPOTE POMME BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	ORANGE	BANANE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL
30/10/2023	31/10/2023	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023	04/11/2023	05/11/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	JAMBON BLANC & CORNICHON	SALADE COLESLAW D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	ASPIC D'UZEL
GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE	HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	POISSON PANÉ CITRON	RAVIOLIS A LA TOMATE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	BLANQUETTE DE DINDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS			RIZ AUX PETITS LÉGUMES	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	EDAM	FRAIDOU	BUCHE DU PILAT

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 41,42,43,44 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MADELEINE BIO	CLÉMENTINES	ÉCLAIR VANILLE	KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	POMME	BABA AU RHUM

...

SEMAINES 41,42,43,44 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023	14/10/2023	15/10/2023
	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL		SOUPE AU PESTO			VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL
FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	TORTILLA OIGNONS	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE
PATES AUX 3 COULEURS	COURGETTES	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE	COEUR DE SCAROLE		RIZ
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK		PETIT LOUIS			FONDU CROCLAIT	
POMME	BANANE	CRÈME CITRON MERINGUÉE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA RHUBARBE	POIRE	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POMME
16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023	21/10/2023	22/10/2023
VELOUTÉ AUX ENDIVES			POTAGE AU LAIT		TABOULÉ D'UZEL	VELOUTÉ DE CAROTTES
ESCALOPE A LA CRÈME	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TARTES FLAMBÉES D'UZEL	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	PAUPIETTE DE LAPIN
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MARMITE DE LÉGUMES	SALADE PANACHÉE	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POLENTA AU LAIT
	RONDELÉ AUX NOIX			MINI CABRETTE		
CAKE D'UZEL MARBRÉ	PRUNES	POMME	COMPOTE DE PECHES	SALADE DE FRUITS	FAR BRETON D'UZEL	KIWI
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023	28/10/2023	29/10/2023
		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL			SOUPE PROVENÇALE	
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN	ROTI DE DINDE AU JUS	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE VIENNOISE	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	ÉPINARDS	GNOCCHIS	SALADE MIXTE		CAROTTES VICHY D'UZEL	POMMES PERSILLÉES D'UZEL
FAISSELLE	FRAIDOU			PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		CANCOILLOTTE IGP
PAIN D'ÉPICES	BANANE	RAISIN	FLAN NAPPÉ	MOUSSE D'UZEL A LA MANGUE	POIRE	POMME
30/10/2023	31/10/2023	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023	04/11/2023	05/11/2023
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL			1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	
BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENÇALE	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	GALETTE CHÈVRE TOMATE	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE SAUCE AIGRE DOUCE	STEAK HACHÉ AU JUS	SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS
MACARONIS	COURGETTES PROVENÇALES	SALADE PANACHÉE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS CAROTTES	GNOCCHIS
	FONDU CARRÉ		DÉLICE EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP		CRÈME DE BREBIS

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 41,42,43,44 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CLÉMENTINES	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRONS	COMPOTE POMME PRUNEAU