

ADULTE CHOIX 1

Edité le 14/11/2023

à 10:00

...

SEMAINES 49,50,51,52 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
04/12/2023	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023	08/12/2023	09/12/2023	10/12/2023
BETTERAVES ROUGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CRÊPES TOMATE MOZZARELLA	COEUR DE SCAROLE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO	SAUCISSES DE DINDE AU JUS	POT AU FEU D'UZEL*
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ÉPINARDS	PETITS POIS		JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	FRAIDOU	BRIN D'AFFINOIS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	ORANGE	POMME BIO	POIRE	DÉLICE AU PAIN D'ÉPICES
11/12/2023	12/12/2023	13/12/2023	14/12/2023	15/12/2023	16/12/2023	17/12/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PATES BIO	SALADE MIXTE	SALADE COLESLAW D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG	ASPIC D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	CROUSTI DE POISSON	LASAGNES DE BOEUF	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	QUENELLES SAUCE MORNAY	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	JAMBON A L'ÉCHALOTE
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ		RIZ	RATATOUILLE NIÇOISE		CHOU BRAISÉ D'UZEL
MORBIER AOP DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU GROCLAIT BIO	CRÈME DE BREBIS	MIMOLETTE
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINES	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ	POMME	BABA AU RHUM
18/12/2023	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023	22/12/2023	23/12/2023	24/12/2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON	ESCALOPE VIENNOISE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ROGNONS DE BOEUF A LA MOUTARDE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE
CAROTTES VICHY D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	ROESTIS DE POMMES DE TERRE		BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	COURGETTES
FRAIDOU	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	RONDELÉ AUX NOIX	COULOMMIERS
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ORANGE	POIRE	BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS	CLÉMENTINES	POMME	CARRÉ FRAMBOISE
25/12/2023	26/12/2023	27/12/2023	28/12/2023	29/12/2023	30/12/2023	31/12/2023
CROUTE FORESTIÈRE	CRÊPES AU FROMAGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES
ROTI DE VEAU AU THYM	OMELETTE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	STEAK HACHÉ AU JUS	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
GRATIN DAUPHINOIS D'UZEL	PETITS POIS CAROTTES	PURÉE DE POTIRON	FRITES	BROCOLIS	POMMES PERSILLÉES 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.

ADULTE CHOIX 1

Edité le 14/11/2023

à 10:00

...

SEMAINES 49,50,51,52 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PRÉPAILLOU BIO	DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
BUCHE DE NOEL D'UZEL VANILLE PISTACHE & PAPILLOTES	COMPOTE DE PECHES	BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	KIWI	COCKTAIL DE FRUITS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE

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.

adulte 4 composants soir

Edité le 14/11/2023

à 10:04

...

SEMAINES 49,50,51,52 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
04/12/2023	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023	08/12/2023	09/12/2023	10/12/2023
VELOUTÉ AUX ENDIVES		VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL				BETTERAVES ROUGES
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ AU JUS	GRATIN DE FRUITS DE MER	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	POULET ROTI AU PAPRIKA
MARMITE DE LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES	GNOCCHIS	SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	CRÈME DE BREBIS			CARRÉ FRAIS	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	
KIWI	CLÉMENTINES	FLAN NAPPÉ	PECHE AU COULIS	MERINGUES AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME PRUNEAU	ORANGE
11/12/2023	12/12/2023	13/12/2023	14/12/2023	15/12/2023	16/12/2023	17/12/2023
	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	POTAGE PARMENTIER D'UZEL		SOUPE DE POTIRON		PANACHÉ DE CRUDITÉS
JAMBON BRAISÉ AU JUS	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	OEUFS POCHÉS	GALETTE CHÈVRE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE A LA CANCOILLOTTE D'UZEL
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	POLENTA AU LAIT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	SALADE JURASSIENNE D'UZEL	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	
PETIT MOULÉ NATURE			VELOUTÉ FRUITS		FRAIDOU	
CARRÉ CHOCOLATIER	POIRE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	BANANE	ANANAS AU SIROP	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE D'ORANGES
18/12/2023	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023	22/12/2023	23/12/2023	24/12/2023
	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE			SALADE DE PATES D'UZEL		CRÈME BRULÉE D'UZEL AUX BROCOLIS
FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	CANNELLONIS	CASSOLETTE DE VOLAILLE AU CIDRE	TORTILLA OIGNONS	STEAK HACHÉ AU JUS	AIOLI AU POISSON	PINTADE FORESTIÈRE
PURÉE		POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE	ÉPINARDS		SPAETZLE
CARRÉ FRAIS		CANCOILLOTTE IGP	PETIT LOUIS		MINI GOUDA	ROQUEFORT
POMME	CRÈME DESSERT VANILLE	KIWI	ORANGE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	COMPOTE DE FRUITS	BUCHÉ D'UZEL CHOCO POIRE
25/12/2023	26/12/2023	27/12/2023	28/12/2023	29/12/2023	30/12/2023	31/12/2023
			SOUPE D'UZEL A LA TOMATE			TERRINE AU SANGlier
JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	LASAGNES DE BOEUF	PAUPIETTE DE LAPIN	SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE
FONDUE DE POIREAUX	GNOCCHIS		COTES DE BETTES BÉCHAMEL		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TAGLIATELLES
YAOURT NATURE SUCRÉ	MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		VACHE QUI RIT	EDAM	SAINT MARCELLIN

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.

adulte 4 composants soir

Edité le 14/11/2023

à 10:04

...

SEMAINES 49,50,51,52 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
CLÉMENTINES	FROMAGE BLANC VANILLE	ABRICOTS AU SIROP	POMME	ORANGE	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	GATEAU D'UZEL AU CHOCOLAT & AUX AMANDES & PAPILLOTES

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.