

ADULTE CHOIX 1

Edité le 14/12/2022

à 12:50

...

SEMAINES 1,2,3,4 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/01/2024	02/01/2024	03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024	06/01/2024	07/01/2024
MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	GRILLADE DE PORC AU JUS	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FRICASSÉE DE VOLAILLE	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS	GNOCCHIS	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE BIO	COQUILLETES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
SAINT VERNIER DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT PAULIN	MORBIER AOP DE CLÉRON	PYRÉNÉES	ROITELET
MOUSSE D'UZEL CRAQUANTE AU CHOCOLAT BLANC	CLÉMENTINES	POIRE	CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	BANANE	POMME	GALETTE DES ROIS D'UZEL
08/01/2024	09/01/2024	10/01/2024	11/01/2024	12/01/2024	13/01/2024	14/01/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CASSOLETTE DE MOULES	SALADE D'UZEL AUX LÉGUMINEUSES
FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	BOEUF BRAISÉ AU JUS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS	JAMBON A L'ÉCHALOTE
SEMOULE BIO	PETITS POIS	BROCOLIS		FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOU BRAISÉ & CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MORET BIO	MAMIROLLE	FRAIDOU	BUCHETTE 1/2 CHEVRE
COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE BIO	GALETTE DES ROIS D'UZEL	KIWI	CLÉMENTINES	FORET NOIRE D'UZEL
15/01/2024	16/01/2024	17/01/2024	18/01/2024	19/01/2024	20/01/2024	21/01/2024
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE	ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	BLANQUETTE DE DINDE
	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POMMES NOISETTES	BROCOLIS
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		COMTÉ BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE A LA NOIX DE COCO	CRÈME DE ROQUEFORT
COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINES	OEUF A LA NEIGE	SALADE DE FRUITS & CHOCOLAT SUISSE	POIRE	KIWI	MOKA D'UZEL
22/01/2024	23/01/2024	24/01/2024	25/01/2024	26/01/2024	27/01/2024	28/01/2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CRÊPES AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS BLANCS	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE RUSSE

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 14/12/202

à 12:50

...

SEMAINES 1,2,3,4 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ CITRON	COLOMBO DE PORC	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
POMMES PERSILLÉES BIO	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL	RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SEMOULE	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT PAULIN BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FONDU CROCLAIT	RONDELÉ AUX NOIX
CLÉMENTINES	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL AUX POMMES	BANANE	ORANGE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE

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 14/12/2022

à 12:50

...

SEMAINES 1,2,3,4 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/01/2024	02/01/2024	03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024	06/01/2024	07/01/2024
			SALADE ICEBERG	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	
JAMBON BLANC FROID	POISSON A LA BORDELAISE	RAVIOLIS A LA TOMATE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	PALETTE BRAISÉE	CHOU FARCI JUS DE VIANDE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
PURÉE	CAROTTES VICHY D'UZEL			JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE NAVETS D'UZEL	GNOCCHIS
1 PETIT SUISSE NATURE	MINI CABRETTE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL				RONDELÉ AUX NOIX
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	CLÉMENTINES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ÉCLAIR VANILLE	POIRE
08/01/2024	09/01/2024	10/01/2024	11/01/2024	12/01/2024	13/01/2024	14/01/2024
		VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE		POTAGE DE COURGETTES
GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON	STEAK HACHÉ AU JUS	CROQUE MONSIEUR	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	MORBIFLETTE D'UZEL	QUENELLES SAUCE MORNAV
	POMMES PERSILLÉES D'UZEL		ÉPINARDS		COEUR DE SCAROLE	RIZ
BUCHETTE 1/2 CHEVRE	CANCOILLOTTE IGP	PETIT LOUIS				
CLÉMENTINES	SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	COUCHER DE SOLEIL	POMME	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRONS	POIRE BELLE HÉLÈNE	ORANGE
15/01/2024	16/01/2024	17/01/2024	18/01/2024	19/01/2024	20/01/2024	21/01/2024
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		SOUPE DE POTIRON				VELOUTÉ DE NAVETS D'UZEL
ESCALOPE VIENNOISE	SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	JAMBON DE VOLAILLE FROID	CASSOULET D'UZEL
GRATIN DE CHOU FLEUR	POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	SALSIFIS A LA CRÈME D'AIL	ENDIVES BRAISÉES	SEMOULE	PURÉE DE PETITS POIS	
	CARRÉ FRAIS		FAISSELLE	MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	
POIRE	CRÈME DESSERT CARAMEL	BANANE	CLÉMENTINES	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	MOUSSE CITRON	ORANGE
22/01/2024	23/01/2024	24/01/2024	25/01/2024	26/01/2024	27/01/2024	28/01/2024
SALADE DE PATES D'UZEL		POTAGE AU CERFEUIL		VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		TABOULÉ D'UZEL
JAMBON BRAISÉ AU JUS	GRATIN PAYSAN D'UZEL	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	TARTES D'UZEL AU BLEU	LASAGNES DE BOEUF	OEUFS FLORENTINE	ESCALOPE A LA CRÈME
COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SALADE PANACHÉE			BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
	CANCOILLOTTE IGP				CRÈME DE BREBIS	
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	FAR BRETON D'UZEL	POIRE	CLÉMENTINES	KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POMME

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.