

ADULTE CHOIX 1

Edité le 12/01/2022

à 07:42

SEMAINES 5,6,7,8 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024	03/02/2024	04/02/2024
SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE TEXAS
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	FILET DE COLIN A LA CRÈME	TORTIS SAUCE CRÈME D'UZEL & POULET	FRICASSÉE DE VOLAILLE
PETITS POIS BIO	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	GNOCCHIS	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES		TRIO DE LÉGUMES D'UZEL
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	BLEU	COULOMMIERS
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINES	KIWI	CRÈPE AU CHOCOLAT	POIRE	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024	10/02/2024	11/02/2024
BETTERAVES ROUGES	JAMBON BLANC & CORNICHON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE CHINOISE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	CHOU ROUGE D'UZEL AUX LARDONS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	ESCALOPE A LA CRÈME	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE SAUCE FORESTIÈRE
PURÉE BIO	BROCOLIS	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		COURGETTES PROVENÇALES	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MORBIER AOP DE CLÉRON	1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS	PETIT MOULÉ NATURE	MUNSTER
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	KIWI	CHINOISERIE A LA POMME	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FORET NOIRE D'UZEL
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024	17/02/2024	18/02/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
COUSCOUS MERGUEZ	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		GNOCCHIS	POMMES BOULANGÈRES D'UZEL	PURÉE DE POTIRON
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COEUR DE BLEU CRÈMEUX
CLÉMENTINES	BUGNES DE CARNAVAL	POMME	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	ORANGE	POMME	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAISE
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024	24/02/2024	25/02/2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER	SALADE DE POIREAUX D'UZEL
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE COLIN AUX OLIVES	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL*	CORDON BLEU DE DINDE	PALETTE A LA DIABLE
TORSETTES BIO		RIZ BIO		RATATOUILLE NIÇOISE	ENDIVES BRAISÉES	HARICOTS COCOS AU JUS

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 12/01/202

à 07:42

...

SEMAINES 5,6,7,8 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
VACHE QUI RIT BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON	PYRÉNÉES	RONDELÉ AUX NOIX
POMME	POIRE	COMPOTE DE PECHES	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CLÉMENTINES	ORANGE	CRÈME CATALANE 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 4 composants soir

Edité le 12/01/2022

à 07:42

...

SEMAINES 5,6,7,8 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024	03/02/2024	04/02/2024
			VELOUTÉ CULTIVATEUR	SOUPE DE POTIRON		
POULET BASQUAISE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
RIZ AUX OIGNONS	SALADE MIXTE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	BROCOLIS		ENDIVES BÉCHAMEL	POLENTA
VACHE QUI RIT		BRIE			FAISSELLE	CARRÉ FRAIS
MOUSSE D'UZEL A LA FRAISE	POIRE	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	ANANAS AU SIROP	BANANE	PAIN D'ÉPICES	POMME
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024	10/02/2024	11/02/2024
SALADE DE PATES D'UZEL			POTAGE AU CERFEUIL	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		
ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	LASAGNES DE BOEUF	QUICHES DU PECHEUR	CROQUE MONSIEUR	PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE	ANIMATION MONT D'OR CHARCUTERIE	FILET DE POULET AU JUS
ÉPINARDS		CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	BRUNOISE DE LÉGUMES	POMMES VAPEUR D'UZEL	GNOCCHIS
	VELOUTÉ NATURE				ANIMATION MONT D'OR FROMAGE	FAISSELLE
ORANGE	SALADE DE FRUITS	POMME	FROMAGE BLANC VANILLE	CLÉMENTINES	POIRE	COMPOTE DE FRUITS
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024	17/02/2024	18/02/2024
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		SOUPE DE POTIRON		POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	
ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	BOEUF BRAISÉ FROID MOUTARDE	CROUSTI DE POISSON	TORTILLA OIGNONS	JAMBON BRAISÉ AU JUS
HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS			RIZ	RATATOUILLE NIÇOISE	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL
	FRAIDOU		DÉLICE EMMENTAL			RONDELÉ AUX NOIX
YAOURT DE MAMIROLLE A LA RHUBARBE	ORANGE	KIWI	BANANE	CRÈME CATALANE D'UZEL	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	CLÉMENTINES
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024	24/02/2024	25/02/2024
POTAGE PAYSAN	TABOULÉ D'UZEL		SOUPE D'UZEL A LA TOMATE			SALADE DE RIZ D'UZEL
GRATIN D'UZEL ENDIVES & POULET	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	STEAK HACHÉ AU JUS	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC FROID	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
	ÉPINARDS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	FUSILLI	PURÉE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
		YAOURT NATURE		CANCOILLOTTE IGP	FRAIDOU	
CARRÉ CHOCOLATIER	OEUF A LA NEIGE	BANANE	KIWI	ANANAS AU SIROP	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	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.