

ADULTE CHOIX 1

Edité le 09/02/202

à 08:14

...

SEMAINES 9,10,11,12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024	02/03/2024	03/03/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	COEUR DE SCAROLE	BETTERAVES ROUGES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	BAECKEOFFE D'UZEL
POMMES PERSILLÉES BIO	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	BROCOLIS		ÉPINARDS	POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	
COMTÉ BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE BIO	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	SAINT PAULIN
MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE BIO	ORANGE BIO	KIWI	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAISE
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024	09/03/2024	10/03/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE MIXTE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE GRECQUE D'UZEL	MOUSSE DE CANARD
PENNES CARBONARA D'UZEL	POISSON A LA BORDELAISE	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	CHILI CON CARNÉ D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	TÊTE DE VEAU* LÉGUMES & SAUCE GRIBICHE D'UZEL
	PURÉE BIO	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES BIO PERSILLÉES	FUSILLI	
VACHE QUI RIT BIO	SAINT VERNIER DE CLÉRON	EMMENTAL	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	EDAM BIO	MIMOLETTE	BLEU
ORANGE	YAOURT AUX FRUITS	POIRE	FLAN PARISIEN D'UZEL	BANANE BIO	POMME	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024	16/03/2024	17/03/2024
LENTILLES EN SALADE	OEUF MAYONNAISE	COEUR DE SCAROLE	BETTERAVES ROUGES	SALADE COLESLAW D'UZEL	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	STEAK HACHÉ AU JUS	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	ESCALOPE A LA CRÈME
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BLÉ	CAROTTES VICHY D'UZEL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	RIZ AUX OIGNONS	PATES AUX 3 COULEURS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON	FRAIDOU	CANCOILLOTTE IGP	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	CAMEMBERT	CRÈME DE BREBIS
KIWI	POMME	FLAN NAPPÉ	ORANGE	COOKIE D'UZEL	BANANE	CARRÉ FRAMBOISE
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024	23/03/2024	24/03/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR	SALADE AUX PATES BIO	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE MUSEAU	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
TARTIFLETTE D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	QUENELLES SAUCE MORNAY	CROUSTI DE POISSON	RAVIOLIS A LA TOMATE	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE
	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	RATATOUILLE NIÇOISE	ÉPINARDS		GNOCCHIS	FONDUE DE POIREAUX 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 09/02/202

à 08:14

...

SEMAINES 9,10,11,12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	CAMEMBERT	SAINT MORET BIO	SAINT PAULIN	BUCHETTE 1/2 CHEVRE
POMME BIO	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHOUQUETTES	BANANE	ORANGE	MOKA 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 09/02/2022

à 08:16

...

SEMAINES 9,10,11,12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024	02/03/2024	03/03/2024
	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL			VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	CUISSE DE POULET	BLANQUETTE DE DINDE	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	SAMOUSSAS DE LÉGUMES
CAROTTES D'UZEL	POLENTA	SALADE MIXTE	RATATOUILLE NIÇOISE	FUSILLI	PURÉE DE POTIRON	SALADE PANACHÉE
PETIT MOULÉ NATURE				CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	
POMME	KIWI	LIÉGEOIS AU CAFÉ	CLÉMENTINES	FLAN NAPPÉ	PALET BRETON D'UZEL	COMPOTE POMME PRUNEAU
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024	09/03/2024	10/03/2024
	VELOUTÉ CULTIVATEUR	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	ROSETTE DE LYON & CORNICHON			SOUPE A L'OIGNON D'UZEL
OEUF DURS BÉCHAMEL	CROQUE MONSIEUR	BROCHETTE DE DINDE ÉPICÉE	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ AU JUS	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	SAUTÉ DE POULET AU CURRY
JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	SALADE PANACHÉE	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CÉLERI	POLENTA	ÉPINARDS	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL				EMMENTAL	CRÈME DESSERT VANILLE	
FAR BRETON D'UZEL	POMME	2 PETITS SUISSSES AUX FRUITS	KIWI	PECHE AU COULIS	PAIN D'ÉPICES	POIRE
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024	16/03/2024	17/03/2024
SOUPE D'UZEL A LA TOMATE		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		SOUPE DE POTIRON		
BOEUF BRAISÉ AU JUS	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	COURGETTE FARCIE SUR LIT DE LÉGUMES	FEUILLETÉS AU FROMAGE	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON
HARICOTS COCOS AU JUS	GNOCCHIS		PANACHÉ DE CRUDITÉS	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE	
	PETIT MOULÉ NATURE		BUCHETTE 1/2 CHEVRE		FONDU CROCLAIT	RONDELÉ AUX NOIX
CLÉMENTINES	CRÈME D'UZEL A LA MANGUE	KIWI	COMPOTE DE PECHES	POIRE	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024	23/03/2024	24/03/2024
		POTAGE PAYSAN		SALADE OLIVIER D'UZEL		VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL
CHOU FARCI SUR LIT DE LÉGUMES	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE A LA CRÈME	PIZZA D'UZEL AU JAMBON	OMELETTE	CHOUROUTE GARNIE	CUISSE DE POULET
	RIZ	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL		ENDIVES BÉCHAMEL		PURÉE
SOCIÉTÉ CRÈME	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		VACHE QUI RIT		CANCOILLOTTE IGP	
CRÈME CARAMEL D'UZEL	KIWI	ORANGE	CLÉMENTINES	PECHE AU COULIS	SALADE DE FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL

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.