

ADULTE CHOIX 1

Edité le 09/04/2022

à 15:05

SEMAINES 17,18,19,20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024	27/04/2024	28/04/2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	SALADE MEXICAINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	OEUF MAYONNAISE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHÉ AU JUS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	ÉPINARDS			POMMES NOISETTES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
RONDELÉ BIO	FRAIDOU	EMMENTAL	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT SUISSÉ NATURE	SAINT PAULIN
POMME BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE	YAOURT VANILLE BIO	FRAISES	COMPOTE DE POIRES	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAISE
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024	04/05/2024	05/05/2024
SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CRÊPES AU FROMAGE	TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE HARICOTS VERTS
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	OMELETTE	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDA DE POISSON	STEAK HACHÉ AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	ESCALOPE VIENNOISE
BROCOLIS	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES			FRITES	FLAGEOLETS PERSILLÉS	PETITS POIS CAROTTES
GOUDA BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	EDAM
SALADE DE FRUITS	POMME	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	KIWI	CARRÉ FRAMBOISE
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024	11/05/2024	12/05/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	TERRINE DE POISSONS	CONCOMBRE BULGARE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON
LASAGNES AUX 2 SAUMONS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET AU PAPRIKA
	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	BLÉ	CAROTTES VICHY
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ NATURE	DÉLICE EMMENTAL	FAISSELLE	CRÈME DE BREBIS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	POIRE	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	KIWI	POIRE	ÉCLAIR CHOCOLAT
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024	18/05/2024	19/05/2024
CRÊPES AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	MELON	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO	POISSON PANÉ CITRON	BOEUF BRAISÉ AU JUS	POULET ROTI AU THYM
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES		ROESTIS DE POMMES DE TERRE		CAROTTES BIO PERSILLÉES	COURGETTES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS*
1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ	CAMEMBERT	MAMIROLLE	MINI CABRETTE	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	PAVÉ 3 PROVINCES

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 09/04/2022
à 15:05

...
SEMAINES 17,18,19,20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
KIWI	POMME BIO	VELOUTÉ FRUUX	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	ANANAS AU SIROP	SALADE DE FRUITS	FORET NOIRE 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 09/04/2022

à 15:05

...

SEMAINES 17,18,19,20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024	27/04/2024	28/04/2024
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL			SALADE DE POIS CHICHE		TABOULÉ D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL
PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE	POISSON PANÉ CITRON	BOEUF BRAISÉ FROID MOUTARDE	CUISSE DE POULET AU THYM	PIZZA D'UZEL AU CHORIZO	CASSOLETTE DE VOLAILLE AU CIDRE	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RATATOUILLE NIÇOISE	POM'PIN	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	SALADE PANACHÉE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	LENTILLES AU JUS
	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	1 PETIT SUISSE NATURE				
COUCHER DE SOLEIL	ORANGE	ANANAS AU SIROP	POIRE	BANANE	POMME	KIWI
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024	04/05/2024	05/05/2024
					MOUSSE DE CANARD	
LASAGNES AUX LÉGUMES	PALETTE BRAISÉE	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	CUISSE DE POULET FROIDE & MOUTARDE	POISSON A LA BORDELAISE	JAMBON GRILL FORESTIER	PATES A LA FRANC COMTOISE
	RIZ		SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	CHOUX DE BRUXELLES	
PETIT MOULÉ NATURE	DÉLICE EMMENTAL	VELOUTÉ NATURE	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX		CARRÉ FRAIS
POIRE	BANANE	COMPOTE DE POMMES	CRÊPE AU CHOCOLAT	ORANGE	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	POMME
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024	11/05/2024	12/05/2024
	BETTERAVES ROUGES		TABOULÉ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE		
STEAK HACHÉ AU JUS	OMELETTE	RAVIOLIS A LA TOMATE	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE
BROCOLIS	GNOCCHIS		COURGETTES D'UZEL		PETITS POIS CAROTTES	POMMES PERSILLÉES D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP		FRAIDOU			RONDELÉ AUX NOIX	VELOUTÉ NATURE
POMME	CRÈME DESSERT CAMEL	KIWI	POIRE	SALADE D'ORANGES	FROMAGE BLANC VANILLE	POMME
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024	18/05/2024	19/05/2024
		CONCOMBRE BULGARE D'UZEL		RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	PIZZA FROMAGE	OEUF FLORENTINE	LASAGNES DE BOEUF	PETIT SALÉ AUX LENTILLES D'UZEL	BOULETTES DE BOEUF AU JUS
PURÉE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL					POMMES NOISETTES
FRAIDOU	VACHE QUI RIT		CARRÉ FRAIS			1 PETIT SUISSE NATURE
FLAN NAPPÉ	MOUSSE D'UZEL A LA MANGUE	POMME	ORANGE	BANANE	KIWI	COMPOTE POMME PECHE HVE

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.