

ADULTE CHOIX 1

Edité le 26/04/2022

à 08:30

...

SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024	25/05/2024	26/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE MIXTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	SALADE RUSSE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	CANNELLONIS	POISSON A LA BORDELAISE	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	ROSBEUF FROID & MOUTARDE	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE*
BROCOLIS		COURGETTES D'UZEL	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	FRITES	SEMOULE	CAROTTES D'UZEL
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MAMIROLLE	BRIE	BLEU
CARRÉ CHOCOLATIER	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	POIRE	OEUF A LA NEIGE	COMPOTE POMME BANANE	BABA AU RHUM
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024	01/06/2024	02/06/2024
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	TERRINE DE CAMPAGNE
STEAK HACHÉ AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	NOISETTES DE POULET AU JUS	SAUTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT*
HARICOTS VERTS PERSILLÉS		CAROTTES PERSILLÉES	PETITS POIS	PURÉE	POLENTA	NAVETS PERSILLÉS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	BUCHE DU PILAT
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME	NECTARINE	CHARLOTTE D'UZEL AU CHOCOLAT
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024	08/06/2024	09/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE COLESLAW D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS	PENNES CARBONARA D'UZEL	TORTILLA OIGNONS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	CUISSE DE POULET CHASSEUR
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		RATATOUILLE NIÇOISE		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
VACHE QUI RIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	SAINT MORET BIO	CANCOILLOTTE IGP	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	COULOMMIERS	PYRÉNÉES
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PECHE	CHOUQUETTES	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	ABRICOTS	POMME	BAVAROIS D'UZEL A LA MANGUE
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024	15/06/2024	16/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES & MAIS	MELON	TABOULÉ D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	TERRINE DE POISSONS
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO	FILET DE COLIN AUX OLIVES	GOULASH*	POULET ROTI AU JUS
	CAROTTES VICHY D'UZEL	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		PURÉE DE CÉLERI	CHOU FLEUR PERSILLÉ	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	ROITELET	BLEU

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 26/04/202

à 08:30

...

SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FRAISES	LIÉGEOIS AU CAFÉ	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES & NOIX

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 26/04/2022

à 08:31

...

SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024	25/05/2024	26/05/2024
			MELON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL		TERRINE DE POISSONS
ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE & CHAMPIGNONS	GALETTE CHÈVRE TOMATE	OMELETTE	GRATIN PAYSAN D'UZEL
POMMES VAPEUR D'UZEL	CHOU FLEUR		JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COEUR DE SCAROLE	RATATOUILLE NIÇOISE	
PETIT MOULÉ NATURE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CARRÉ			CRÈME DESSERT VANILLE	
POIRE	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	COMPOTE POMME FRAISE	FAISSELLE	PECHE	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	POMME
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024	01/06/2024	02/06/2024
			RADIS BEURRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
FILET DE POULET AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENÇALE	CROQUE JAMBON	PIZZA D'UZEL FRANC COMTOISE	POULET BASQUAISE
GNOCCHIS	CHOU FLEUR PERSILLÉ		RIZ			PATES AUX 3 COULEURS
VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RONDELÉ AUX NOIX		MINI CABRETTE		
KIWI	2 PETITS BEURRE	PECHE AU COULIS	ABRICOTS	BANANE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	PECHE
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024	08/06/2024	09/06/2024
	SALADE GRECQUE D'UZEL		SALADE DE RADIS	MELON	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	BROCHETTE DE DINDE AU VINAIGRE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS	JAMBON BLANC FROID	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	GRILLADE DE PORC AUX HERBES
SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL		POMMES NOISETTES	MARMITE DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL
BUCHETTE 1/2 CHEVRE		1 PETIT SUISSE NATURE				YAOURT NATURE
POMME	ABRICOTS	BANANE	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	MOUSSE CITRON	FLAN NAPPÉ	NECTARINE
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024	15/06/2024	16/06/2024
ROULÉ D'UZEL AU JAMBON				SALADE ICEBERG		MELON
ESCALOPE A LA CRÈME	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TORTILLA OIGNONS	TARTES FLAMBÉES D'UZEL	FOIE DE GENISSE SAUCE PIQUANTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL
COURGETTES D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ AUX PETITS LÉGUMES	
	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL		RONDELÉ AUX NOIX	
RIZ AU LAIT LIT CAREMEL	COMPOTE POMME BANANE	POMME	CRÈME CAREMEL D'UZEL	2 PETITS SUISSÉS AUX FRUITS	PECHE	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.