

ADULTE CHOIX 1

Edité le 25/06/2022

à 13:21

...

SEMAINES 29,30,31,32 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/07/2024	16/07/2024	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024	20/07/2024	21/07/2024
SALADE OLIVIER	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES
SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS	ROSBEUF FROID & MOUTARDE	SAUTÉ DE PORC AUX ÉPICES	SAUMON SAUCE AGRUMES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		FRITES	BROCOLIS	RATATOUILLE NIÇOISE	POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ DE CLÉRON	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT	FRAIDOU	SAINT PAULIN	PAVÉ 3 PROVINCES
POMME	ENTREMETS VANILLE	APPLE CAKE D'UZEL	BANANE	COMPOTE DE PECHES	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CARRÉ FRAMBOISE
22/07/2024	23/07/2024	24/07/2024	25/07/2024	26/07/2024	27/07/2024	28/07/2024
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE MIXTE	ASPIC D'UZEL
TORTILLA OIGNONS	FILET DE COLIN AUX OLIVES	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	ESCALOPE VIENNOISE	JAMBON BLANC FROID	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES *
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	GNOCCHIS	RIZ	ÉPINARDS	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES		BRUNOISE DE LÉGUMES
COULOMMIERS	FONDU CARRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON	YAOURT NATURE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	DÉLICE EMMENTAL	BUCHETTE 1/2 CHEVRE
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	ABRICOTS	PECHE	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
29/07/2024	30/07/2024	31/07/2024	01/08/2024	02/08/2024	03/08/2024	04/08/2024
SALADE RUSSE	SALADE OLIVIER D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	MELON	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	PANACHÉ DE CRUDITÉS
COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON	CORDON BLEU DE DINDE	STEAK HACHÉ AU JUS	FRICASSÉE DE VOLAILLE
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	LENTILLES AU JUS		COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	POMMES NOISETTES	CAROTTES VICHY D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	PYRÉNÉES	VACHE QUI RIT	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	CANTAL	MORBIER AOP DE CLÉRON
PECHE	OEUF A LA NEIGE	NECTARINE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	CRÊPE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	CLAFOUTIS D'UZEL A L'ABRICOT
05/08/2024	06/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024	10/08/2024	11/08/2024
SALADE GRECQUE D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	SALADE ICEBERG	PANACHÉ DE CRUDITÉS	MOUSSE DE CANARD
GRILLADE DE PORC AU JUS	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	TAJINE DE POULET & LÉGUMES 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 25/06/2022

à 13:21

...

SEMAINES 29,30,31,32 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PURÉE	CAROTTES PERSILLÉES	FRITES	COURGETTES D'UZEL	SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT	RIZ AUX OIGNONS	
PETIT LOUIS	CAMEMBERT	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	COMTÉ DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FOURME D'AMBERT
PECHE	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COMPOTE DE POIRES	NECTARINE	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT

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 25/06/2022

à 13:21

...

SEMAINES 29,30,31,32 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/07/2024	16/07/2024	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024	20/07/2024	21/07/2024
BETTERAVES ROUGES		MELON	COEUR DE SCAROLE		SALADE TEXAS	PANACHÉ DE CRUDITÉS
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	JAMBON BLANC FROID	FILET DE POULET	LASAGNES AUX LÉGUMES	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	ESCALOPE VIENNOISE
SEMOULE A LA TOMATE	PURÉE DE CÉLERI	CAROTTES D'UZEL			COURGETTES BÉCHAMEL	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
	CRÈME DE BREBIS			ROITELET		
CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS	CRÊPE AU SUCRE	ABRICOTS	POMME
22/07/2024	23/07/2024	24/07/2024	25/07/2024	26/07/2024	27/07/2024	28/07/2024
	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE PATES D'UZEL	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE			MELON
PIZZA D'UZEL POULET CURRY	SALADE CÉSAR D'UZEL	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CROQUE JAMBON	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	ÉMINCÉ DE DINDE A LA FORESTIÈRE	CASSOLETTE DE VOLAILLE AU CIDRE
COEUR DE SCAROLE		COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		SEMOULE	COURGETTES D'UZEL	RIZ
	CAMEMBERT		PETIT MOULÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	TOMME GRISE	
COMPOTE DE POIRES	CONE GLACÉ CHOCOLAT PISTACHE	ABRICOTS	PECHE	POMME	CARRÉ CHOCOLATIER	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE
29/07/2024	30/07/2024	31/07/2024	01/08/2024	02/08/2024	03/08/2024	04/08/2024
	MELON				SALADE DE POIS CHICHE	
SAUTÉ DE BOEUF*	JAMBON DE VOLAILLE FROID	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	POISSON PANÉ CITRON	ROTI DE DINDE FROID & MAYONNAISE
HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE MIXTE	RATATOUILLE NIÇOISE	TABOULÉ D'UZEL	BROCOLIS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
COEUR DE BLEU CRÉMEUX			CARRÉ FRAIS	FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX
FLAN NAPPÉ	SALADE DE FRUITS	CONE GLACÉ VANILLE CHOCOLAT	BANANE	PECHE	POMME	ANANAS AU SIROP
05/08/2024	06/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024	10/08/2024	11/08/2024
TABOULÉ D'UZEL		SALADE MIXTE				SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SALADE REPAS RIZ AUX FRUITS DE MER	TORTILLA OIGNONS	CANNELLONIS	JAMBON BLANC FROID	CORDON BLEU DE DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS
ÉPINARDS		JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	SALADE PANACHÉE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES			YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CANCOILLOTTE IGP	
CONE GLACÉ VANILLE FRAISE	BANANE	PECHE	KIWI	2 PETITS BEURRE	COCKTAIL DE FRUITS	ABRICOTS

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.