

ADULTE CHOIX 1

Edité le 02/07/202

à 10:08

SEMAINES 33,34,35,36 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/08/2024	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024	17/08/2024	18/08/2024
BETTERAVES ROUGES	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	MELON	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL
JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS	LASAGNES DE BOEUF	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	POISSON A LA BORDELAISE
POMMES PERSILLÉES D'UZEL		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	SEMOULE DU COUSCOUS		PETITS POIS CAROTTES
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	MORBIER AOP DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	COULOMMIERS	YAOURT AROMATISÉ
KIWI	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	NECTARINE	ABRICOTS	CARRÉ CHOCOLATIER
19/08/2024	20/08/2024	21/08/2024	22/08/2024	23/08/2024	24/08/2024	25/08/2024
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	PANACHÉ DE CRUDITÉS
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	CORDON BLEU DE DINDE	CHILI CON CARNÉ D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE A L'ESTRAGON
CAROTTES VICHY		CHOU FLEUR	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	MÉLI MÉLO DE CHOUX
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAMEMBERT	FONDU CROCLAIT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RONDELÉ AUX NOIX
POMME	CRÈME DESSERT VANILLE	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	ANANAS AU SIROP	BANANE	POIRE	BABA AU RHUM
26/08/2024	27/08/2024	28/08/2024	29/08/2024	30/08/2024	31/08/2024	01/09/2024
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES & MAIS	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	JAMBON BLANC FROID	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	PINTADE AU LAURIER
COURGETTES PROVENÇALES BIO	BROCOLIS	FRITES		RIZ	GNOCCHIS	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT LOUIS	MORBIER AOP DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	MUNSTER
PECHE	DONUT SUCRE	PRUNES	GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	NECTARINE	KIWI	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
02/09/2024	03/09/2024	04/09/2024	05/09/2024	06/09/2024	07/09/2024	08/09/2024
SALAMI	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	ASPIC D'UZEL
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	CORDON BLEU DE DINDE	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
	ÉPINARDS	CHOU FLEUR PERSILLÉ		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP	FRAIDOU	CAMEMBERT	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	ROQUEFORT

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 02/07/202

à 10:08

...

SEMAINES 33,34,35,36 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MOUSSE CHOCOLAT	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	BANANE	PRUNES	COMPOTE DE PECHES	POMME	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC & POMMES

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 02/07/2022

à 10:09

...

SEMAINES 33,34,35,36 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/08/2024	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024	17/08/2024	18/08/2024
	SALADE PIÉMONTAISE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE				
CUISSE DE POULET FROIDE	OMELETTE	RAVIOLIS A LA TOMATE	CROQUE JAMBON	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	OEUFS DURS MAYONNAISE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME		SALADE PANACHÉE		ÉPINARDS	GNOCCHIS
FRAIDOU			VELOUTÉ FRUITS	FONDU CROCLAIT	COMPOTE DE POMMES	CRÈME DE BREBIS
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POIRE	CONE GLACÉ CHOCOLAT PISTACHE	POMME	CARRÉ FRAMBOISE	2 MADELEINES	PECHE
19/08/2024	20/08/2024	21/08/2024	22/08/2024	23/08/2024	24/08/2024	25/08/2024
LENTILLES EN SALADE		SALADE DE TOMATES		SALADE 4 SAISONS		
LASAGNES AUX LÉGUMES	SALADE REPAS NIÇOISE	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	JAMBON DE VOLAILLE FROID	POULET ROTI FROID	PAUPIETTE DE DINDE A LA MOUTARDE	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE
		POLENTA	RATATOUILLE NIÇOISE	POM'PIN	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ
	CANCOILLOTTE IGP		1 PETIT SUISSE SUCRÉ		CARRÉ FRAIS	FAISSELLE
COMPOTE DE FRUITS	BANANE	NECTARINE	RAISIN	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	COMPOTE POMME FRAISE	ABRICOTS
26/08/2024	27/08/2024	28/08/2024	29/08/2024	30/08/2024	31/08/2024	01/09/2024
				SALADE DE POIS CHICHE		SALADE CHIRAZI D'UZEL
OEUFS DURS VINAIGRETTE	PIZZA D'UZEL AU CHORIZO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	TORTILLA OIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	FEUILLETÉS AU FROMAGE	PALETTE BRAISÉE
TABOULÉ D'UZEL	SALADE MIXTE	COTES DE BETTES BÉCHAMEL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COURGETTES D'UZEL	POMMES PERSILLÉES D'UZEL
CANTAL		PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE		FRAIDOU	
POIRE	CONE GLACÉ VANILLE FRAISE	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	PECHE	COUCHER DE SOLEIL	MOUSSE CITRON	RAISIN
02/09/2024	03/09/2024	04/09/2024	05/09/2024	06/09/2024	07/09/2024	08/09/2024
SALADE DE RIZ D'UZEL		SALADE GRECQUE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL			SALADE DE TOMATES
FILET DE POULET	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	QUICHES LORRAINE D'UZEL	JAMBON BLANC FROID	RAVIOLIS EN GRATIN	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	BLANQUETTE DE DINDE
RATATOUILLE NIÇOISE	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	COEUR DE SCAROLE		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	RONDELÉ AUX NOIX				CANTAL	

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 02/07/202
à 10:09

...
SEMAINES 33,34,35,36 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMME	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	NECTARINE	KIWI	COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE BLANC VANILLE	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.