

ADULTE CHOIX 1

Edité le 21/08/2022

à 14:11

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024	14/09/2024	15/09/2024
CRÊPES AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PENNES CARBONARA D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A LA CRÈME	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CAROTTES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FLAGEOLETS PERSILLÉS	COURGETTES D'UZEL	BLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	PAVÉ 3 PROVINCES	BRIE
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU CITRON	BANANE	KIWI	GATEAU D'UZEL AUX POMMES
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024	21/09/2024	22/09/2024
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE AUX PATES BIO	SALADE FEFLA D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
FILET DE POULET A LA TOMATE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES	PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE		ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS	COQUILLETES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	MAMIROLLE	YAOURT NATURE SUCRÉ	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	POIRE	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024	28/09/2024	29/09/2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE	TARTE 3 FROMAGES	MOUSSE DE CANARD
JAMBON GRILL AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ESCALOPE VIENNOISE	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	PAUPIETTE DE LAPIN	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	EMMENTAL	MORBIER AOP DE CLÉRON
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BAVAROIS D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024	05/10/2024	06/10/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE
LASAGNES AUX LÉGUMES	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
	FRITES	BROCOLIS	RIZ	CAROTTES D'UZEL	CHOUX DE BRUXELLES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

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 21/08/2022

à 14:11

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	COMPOTE POMME PECHE HVE	PRUNES	ANANAS AU SIROP	CARRÉ CHOCOLATIER

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 21/08/2022

à 14:12

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024	14/09/2024	15/09/2024
	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	SAMOUSSAS DE LÉGUMES		CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE		PANACHÉ DE CRUDITÉS
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PIZZA FROMAGE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
ROESTIS DE POMMES DE TERRE		CHOU FLEUR		POMMES PERSILLÉES D'UZEL	BRUNOISE DE LÉGUMES	TORTIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK			FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	POMME	RAISIN	VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE FRUITS
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024	21/09/2024	22/09/2024
	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL			SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	TORTILLA OIGNONS	NEMS AU POULET	JAMBON BLANC FROID
CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ	COTES DE BETTES PROVENÇALES		RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ CANTONNAIS	PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT	FROMAGE BLANC NATURE			CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME BANANE	POMME	MOUSSE CITRON	BANANE	RAISIN	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	POMME
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024	28/09/2024	29/09/2024
VELOUTÉ CULTIVATEUR			SOUPE A L'OSEILLE			LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET AU LAURIER	OMELETTE A LA PROVENÇALE	LASAGNES DE BOEUF	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS		BLÉ			CHOUX DE BRUXELLES
	VELOUTÉ FRUUX	CANCOILLOTTE IGP		FAISSELLE	CARRÉ FRAIS	
PRUNES	2 GAUFRETTES VANILLE	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	COMPOTE DE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	PRUNES
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024	05/10/2024	06/10/2024
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		POTAGE DE COURGETTES	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	PATES A LA FRANC COMTOISE	POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	PURÉE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	COEUR DE SCAROLE		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU				SAINT FÉLICIE
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POMME	BANANE	SALADE DE FRUITS	MOUSSE D'UZEL A LA MANGUE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	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.