

ADULTE CHOIX 1

Edité le 18/09/202

à 13:39

...

SEMAINES 41,42,43,44 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024	12/10/2024	13/10/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CRÊPES TOMATE MOZZARELLA	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE DE MOULES
BOULETTES DE BOEUF AU JUS	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS			RATATOUILLE NIÇOISE	BLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MINI CABRETTE BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	PAVÉ 3 PROVINCES	BRIE
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POMME	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	CARRÉ FRAMBOISE
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024	19/10/2024	20/10/2024
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE	SALAMI	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL	CROUSTI DE POISSON	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES *
CAROTTES BIO PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CÉLERI		MACARONIS	TRIO DE LÉGUMES
SAINT PAULIN BIO	RONDELÉ AUX NOIX	CROQ EMMENTAL	CRÈME DE ROQUEFORT	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE	COULOMMIERS	COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	KIWI	PRUNES	GATEAU D'UZEL AU POTIRON	PURÉE POMME COING	POIRE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024	26/10/2024	27/10/2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	CHOU FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	BETTERAVES ROUGES MIMOSA
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CORDON BLEU DE DINDE	QUENELLES SAUCE AURORA	BOEUF BOURGUIGNON*	TORTILLA OIGNONS	ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE
PETITS POIS CAROTTES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	POMMES VAPEUR D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ	PATES AUX 3 COULEURS
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
CHOCOLATE PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	FLAN PARISIEN D'UZEL	ANANAS AU SIROP	ORANGE	GATEAU D'UZEL AU MIEL
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024	02/11/2024	03/11/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE OLIVIER	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	BOEUF BRAISÉ A LA DIABLE	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON
	FRITES	CAROTTES VICHY		BROCOLIS	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE NIÇOISE

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 18/09/202

à 13:39

...

SEMAINES 41,42,43,44 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
YAOURT NATURE SUCRÉ	CAMEMBERT BIO PORTION	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	MAMIROLLE
PRUNES	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE	OEUF A LA NEIGE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	POMME	BEIGNET FOURRÉ AU 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 18/09/202

à 13:39

...

SEMAINES 41,42,43,44 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024	12/10/2024	13/10/2024
	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE AU PESTO				PANACHÉ DE CRUDITÉS
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	CROQUE JAMBON	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CORDON BLEU DE DINDE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE
LENTILLES AU JUS		CHOU FLEUR PERSILLÉ	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	COURGETTES PROVENÇALES	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CRÈME DE BREBIS		FRAIDOU	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS	POMME	PRUNES	VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE FRUITS
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024	19/10/2024	20/10/2024
		POTAGE DE COURGETTES		SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE RIZ D'UZEL	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	LASAGNES DE BOEUF	TORTILLA OIGNONS	FILET DE POULET AU CURRY	JAMBON DE VOLAILLE FROID
GNOCCHIS	RIZ	COTES DE BETTES PROVENÇALES		RATATOUILLE NIÇOISE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT		FROMAGE BLANC NATURE			CANCOILLOTTE IGP
POMME	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	CARRÉ FRAMBOISE	POIRE	RAISIN	MOUSSE CITRON	COCKTAIL DE FRUITS
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024	26/10/2024	27/10/2024
POTAGE PAYSAN			SOUPE AU PESTO	BETTERAVES ROUGES		SALADE DE POIREAUX D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE SAUCE MORNAY	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	BRANDADE DE POISSON	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS					CHOUX DE BRUXELLES
	VACHE QUI RIT	CANCOILLOTTE IGP			CARRÉ FRAIS	
PRUNES	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	POIRE	COMPOTE DE POMMES	PRUNES
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024	02/11/2024	03/11/2024
VELOUTÉ DE CHOU FLEUR			SOUPE DE POTIRON		VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL	
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	GALETTE CHÈVRE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FRICASSÉE DE VOLAILLE	CANNELLONIS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS		NAVETS PERSILLÉS			RIZ
	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FRAIDOU		MINI CABRETTE		SOCIÉTÉ CRÈME
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	POMME	ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE FRUITS	KIWI	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAMBOISE	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.

adulte sans porc 4 composants soir

Edité le 18/09/202

à 13:39

...

SEMAINES 41,42,43,44 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024	12/10/2024	13/10/2024
	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE AU PESTO				PANACHÉ DE CRUDITÉS
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	CROQUE FROMAGE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CORDON BLEU DE DINDE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE
LENTILLES AU JUS		CHOU FLEUR PERSILLÉ	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	COURGETTES PROVENÇALES	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CRÈME DE BREBIS		FRAIDOU	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS	POMME	PRUNES	VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE FRUITS
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024	19/10/2024	20/10/2024
		POTAGE DE COURGETTES		SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE RIZ D'UZEL	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	LASAGNES DE BOEUF	TORTILLA OIGNONS	FILET DE POULET AU CURRY	JAMBON DE VOLAILLE FROID
GNOCCHIS	RIZ	COTES DE BETTES PROVENÇALES		RATATOUILLE NIÇOISE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT		FROMAGE BLANC NATURE			CANCOILLOTTE IGP
POMME	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	CARRÉ FRAMBOISE	POIRE	RAISIN	MOUSSE CITRON	COCKTAIL DE FRUITS
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024	26/10/2024	27/10/2024
POTAGE PAYSAN			SOUPE AU PESTO	BETTERAVES ROUGES		SALADE DE POIREAUX D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE SAUCE MORNAY	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	BRANDADE DE POISSON	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS					CHOUX DE BRUXELLES
	VACHE QUI RIT	CANCOILLOTTE IGP			CARRÉ FRAIS	
PRUNES	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	POIRE	COMPOTE DE POMMES	PRUNES
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024	02/11/2024	03/11/2024
VELOUTÉ DE CHOU FLEUR			SOUPE DE POTIRON		VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL	
POISSON PANÉ CITRON	GALETTE CHÈVRE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FRICASSÉE DE VOLAILLE	CANNELLONIS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS		NAVETS PERSILLÉS			RIZ
	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FRAIDOU		MINI CABRETTE		SOCIÉTÉ CRÈME
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	POMME	ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE FRUITS	KIWI	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAMBOISE	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.