

ADULTE CHOIX 1

Édité le 16/10/2022

à 09:39

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024	09/11/2024	10/11/2024
TABOULÉ D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE	PENNES CARBONARA D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A LA CRÈME	ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CAROTTES VICHY	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FLAGEOLETS PERSILLÉS	COURGETTES AIL & FINES HERBES	BLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	GOUDA BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	PAVÉ 3 PROVINCES	BRIE
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	KIWI	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024	16/11/2024	17/11/2024
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE AUX PATES BIO	SALADE ICEBERG	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
FILET DE POULET A LA BASQUAISE	ESCALOPE VIENNOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	POISSON PANÉ CITRON	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
GNOCCHIS	PETITS POIS CAROTTES		JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	SEMOULE BIO	COQUILLETES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	MAMIROLLE	VACHE QUI RIT	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ANANAS AU SIROP	CLÉMENTINES	BANANE	POIRE	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024	23/11/2024	24/11/2024
TABOULÉ D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	TARTE 3 FROMAGES	MOUSSE DE CANARD
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ROTI DE DINDE AU JUS	BOEUF BOURGUIGNON*	PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	TORSETTES BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	EMMENTAL	MORBIER AOP DE CLÉRON
COMPOTE POMME BANANE	POIRE	POMME	MADELEINE BIO	TARTE D'UZEL AUX POMMES	FLAN NAPPÉ	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAISE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024	30/11/2024	01/12/2024
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
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN	BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE SAUCE VIGNERONNE
	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 16/10/202

à 09:39

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME	FROMAGE BLANC VANILLE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	GATEAU D'UZEL AU MIEL	CLÉMENTINES	COMPOTE DE FRUITS	CLAFOUTIS D'UZEL A L'ABRICOT

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 16/10/2022

à 09:39

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024	09/11/2024	10/11/2024
	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE		CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE		SALADE PANACHÉE
ESCALOPE DE DINDE AU VIN BLANC	PIZZA FROMAGE	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE POULET AUX OIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
PURÉE		CHOU FLEUR PERSILLÉ		POMMES PERSILLÉES	BRUNOISE DE LÉGUMES	COQUILLETES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK			FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	CRÈME DESSERT CAMEL	ORANGE	POMME	FLAN NAPPÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ	COCKTAIL DE FRUITS
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024	16/11/2024	17/11/2024
	POTAGE DE COURGETTES			SALADE DE HARICOTS VERTS	SAMOUSSAS DE LÉGUMES	
BOULETTES DE BOEUF AU JUS	TORTILLA AUX OIGNONS*	CHOU FARCI SAUCE TOMATE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE HOKI A LA CRÈME	SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	JAMBON BLANC FROID
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLÉ	COTES DE BETTES		RATATOUILLE NIÇOISE	CHOU FLEUR PERSILLÉ	PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FROMAGE BLANC NATURE	FONDU CROCLAIT			CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME VANILLE	POMME	BANANE	MOUSSE CITRON	ORANGE	MOUSSE CHOCOLAT	POMME
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024	23/11/2024	24/11/2024
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	
FILET DE POULET	OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES DE BOEUF	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TARTE SAUMON ÉPINARD	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	POULET ROTI AU PAPRIKA
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS		RIZ	TRIO DE LÉGUMES		CHOUX DE BRUXELLES
	VELOUTÉ FRUITS	CANCOILLOTTE IGP				CAMEMBERT
ORANGE	2 GAUFRETTES VANILLE	OREILLONS D'ABRICOTS	KIWI	COMPOTE POMME PRUNEAU	COCKTAIL DE FRUITS	ORANGE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024	30/11/2024	01/12/2024
POTAGE DE COURGETTES			POTAGE AU CERFEUIL		VELOUTÉ CULTIVATEUR	
BOULETTES DE BOEUF AU JUS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	FILET DE POULET AU THYM	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	POISSON A LA NAPOLITAINE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PURÉE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	COEUR DE SCAROLE		POMMES DE TERRE D'UZEL CIBOULETTE
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU				SAINT FÉLICIEN
RIZ AU LAIT LIT CAMEL	POMME	BANANE	SALADE DE FRUITS	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	YAOURT DE MAMIROLLE AU CITRON	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.