

ADULTE CHOIX 1

Edité le 20/11/2024

à 16:12

SEMAINES 49,50,51,52 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/12/2024	03/12/2024	04/12/2024	05/12/2024	06/12/2024	07/12/2024	08/12/2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDA DE POISSON	TORTILLA AUX 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	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
CHANTENEIGE BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	BANANE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	ORANGE	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL
09/12/2024	10/12/2024	11/12/2024	12/12/2024	13/12/2024	14/12/2024	15/12/2024
CRÊPES AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALAMI	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE	COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES *
CAROTTES BIO PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	ÉPINARDS		GNOCCHIS	TRIO DE LÉGUMES
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CANTAL	COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE	ORANGE	POIRE	GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS	CLÉMENTINES	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE
16/12/2024	17/12/2024	18/12/2024	19/12/2024	20/12/2024	21/12/2024	22/12/2024
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE	PIZZA D'UZEL AU THON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	ESCALOPE VIENNOISE	SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	TORTILLA AUX OIGNONS	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX ÉPICES
PETITS POIS CAROTTES	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SPAETZLE		CHOU FLEUR PERSILLÉ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FONDU CARRÉ	SAINT VERNIER DE CLÉRON	MAMIROLLE	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
2 PETITS BEURRE	CLÉMENTINES	POMME BIO	BUCHÉ D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PAPILOTES	BANANE	ORANGE	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE
23/12/2024	24/12/2024	25/12/2024	26/12/2024	27/12/2024	28/12/2024	29/12/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CROUTE FORESTIÈRE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE OLIVIER	FEUILLETÉ AU FROMAGE	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS EN GRATIN	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	PINTADE TRADITIONNELLE AUX MARRONS	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS

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 20/11/2024
à 16:12

...
SEMAINES 49,50,51,52 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	RIZ	GRATIN DAUPHINOIS D'UZEL	CAROTTES EN BATONNETS	ÉPINARDS	COTES DE BETTES PROVENÇALES	RATATOUILLE NIÇOISE
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	ÉDEL DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	MAMIROLLE
ORANGE	POMME	BUCHE D'UZEL AU PRALINÉ & PAPILLOTES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINES	CARRÉ FRAMBOISE

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 20/11/2024

à 16:12

...

SEMAINES 49,50,51,52 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/12/2024	03/12/2024	04/12/2024	05/12/2024	06/12/2024	07/12/2024	08/12/2024
	TABOULÉ D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL				SALADE PANACHÉE
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	SEMOULE	COURGETTES PROVENÇALES	
PETIT LOUIS	CRÈME DE BREBIS		FRAIDOU	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS	POMME	CLÉMENTINES	VELOUTÉ FRUIX	SALADE DE FRUITS
09/12/2024	10/12/2024	11/12/2024	12/12/2024	13/12/2024	14/12/2024	15/12/2024
		POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL		SALADE DE RIZ D'UZEL	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE POULET AU CURRY	ÉCHINE A LA DIABLE
GNOCCHIS		COTES DE BETTES PROVENÇALES		RATATOUILLE NIÇOISE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT			COEUR DE BLEU CRÈMEUX		CANCOILLOTTE IGP
POIRE	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	CARRÉ FRAMBOISE	POMME	BANANE	MOUSSE CITRON	COMPOTE DE POIRES
16/12/2024	17/12/2024	18/12/2024	19/12/2024	20/12/2024	21/12/2024	22/12/2024
VELOUTÉ CULTIVATEUR			SOUPE D'UZEL A LA TOMATE			
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE SAUCE MORNAY	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	GALETTE CHÈVRE TOMATE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS		CAROTTES EN BATONNETS	SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL		CHOUX DE BRUXELLES
	VACHE QUI RIT	CANCOILLOTTE IGP		FROMAGE BLANC NATURE	CARRÉ FRAIS	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	CLÉMENTINES	POIRE	COMPOTE DE PECHES	POMME
23/12/2024	24/12/2024	25/12/2024	26/12/2024	27/12/2024	28/12/2024	29/12/2024
POTAGE DE COURGETTES	TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON				BETTERAVES ROUGES	
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	ROTI DE VEAU AU POIVRE VERT	JAMBON BLANC FROID	LASAGNES AUX LÉGUMES	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		TORTIS	BLÉ	RIZ
	BLEU	VELOUTÉ NATURE	FRAIDOU	MINI CABRETTE		SOCIÉTÉ CRÈME
SALADE DE FRUITS	DÉLICE AU PAIN D'ÉPICES	POMME	BANANE	POIRE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ORANGE

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.