

ADULTE CHOIX 1

Edité le 10/12/2022

à 13:24

...

SEMAINES 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025	04/01/2025	05/01/2025
CRÊPES AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	GOUGÈRE D'UZEL COMTOISE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE DE POISSONS	SALADE OLIVIER
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE CANARD FORESTIER	FILET DE COLIN A LA CRÈME	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CAROTTES PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POM'PIN	FLAGEOLETS PERSILLÉS	BRUNOISE DE LÉGUMES	GNOCCHIS	PETITS POIS
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	MINI CABRETTE	BRIE
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME	MOUSSE D'UZEL CRAQUANTE AU CHOCOLAT BLANC	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	BANANE	KIWI	GALETTE DES ROIS D'UZEL
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025	11/01/2025	12/01/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES	PENNES CARBONARA D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE		ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS		NAVETS PERSILLÉS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	COMPOTE DE PECHES	GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE	POIRE	CHARLOTTE D'UZEL AU CHOCOLAT
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025	18/01/2025	19/01/2025
SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE	TARTE 3 FROMAGES	MOUSSE DE CANARD
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ESCALOPE VIENNOISE	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	FRICASSÉE DE VOLAILLE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES PERSILLÉES	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	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	EMMENTAL	MORBIER AOP DE CLÉRON
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA RHUBARBE	BAVAROIS D'UZEL AUX FRUITS ROUGES
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025	25/01/2025	26/01/2025
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
ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLES SAUCE MORNAY	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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 10/12/2022

à 13:24

...

SEMAINES 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
GNOCCHIS	FRITES	BROCOLIS	RIZ BIO	CAROTTES D'UZEL	CHOUX DE BRUXELLES	BRUNOISE DE LÉGUMES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	PRÉPAILLOU BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CLÉMENTINES	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE	ANANAS AU SIROP	ÉCLAIR VANILLE

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 10/12/202

à 13:25

...

SEMAINES 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025	04/01/2025	05/01/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	TERRINE AU SANGlier SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE	SAMOISSAS DE LÉGUMES OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES AUX LÉGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL CROQUE JAMBON	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	SALADE DE CHAMPIGNONS PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
POMMES PERSILLÉES	TAGLIATELLES	CHOU FLEUR PERSILLÉ			COTES DE BETTES	TORTIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SAINT MARCELLIN BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT & PAPILLOTES	COMPOTE DE FRUITS	FRAIDOU POMME	CRÈME DESSERT VANILLE CLÉMENTINES	RONDELÉ AUX NOIX VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE FRUITS
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025	11/01/2025	12/01/2025
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME	JAMBON BLANC FROID
CAROTTES PERSILLÉES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLÉ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CROCLAIT	RIZ FROMAGE BLANC NATURE	RATATOUILLE NIÇOISE	CAROTTES VICHY D'UZEL	PURÉE CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME BANANE	POMME	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	BANANE	KIWI	MOUSSE CITRON	POMME
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025	18/01/2025	19/01/2025
VELOUTÉ CULTIVATEUR			VELOUTÉ DE CHOU FLEUR			LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET AU LAURIER COQUILLETES	OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS VELOUTÉ FRUUX	LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE IGP	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE BLÉ	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES FAISSELLE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL CARRÉ FRAIS	POULET ROTI AU THYM CHOUX DE BRUXELLES
ORANGE	2 GAUFRETTES VANILLE	COUCHER DE SOLEIL	CLÉMENTINES	COMPOTE DE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	POIRE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025	25/01/2025	26/01/2025
POTAGE DE COURGETTES			POTAGE PAYSAN		SOUPE DE POTIRON	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE ÉPINARDS	GRILLADE DE PORC AUX HERBES PURÉE	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE NAVETS PERSILLÉS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL COEUR DE SCAROLE	PATES A LA FRANC COMTOISE	POISSON A LA BORDELAISE POMMES PERSILLÉES
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU				FROMAGE BLANC NATURE
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	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.