

ADULTE CHOIX 1

Edité le 07/01/2022

à 10:35

...

SEMAINES 5,6,7,8 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/01/2025	28/01/2025	29/01/2025	30/01/2025	31/01/2025	01/02/2025	02/02/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE		RATATOUILLE NIÇOISE	HARICOTS COCOS AU JUS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
CHANTENEIGE BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS	CANCOILLOTTE IGP	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
CLÉMENTINES	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	ROCHER COCO D'UZEL	BANANE	ORANGE	CRÊPE AU SUCRE
03/02/2025	04/02/2025	05/02/2025	06/02/2025	07/02/2025	08/02/2025	09/02/2025
LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALAMI	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	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 D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	ÉPINARDS		GNOCCHIS	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CANTAL	COMTÉ DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	ORANGE	POIRE	CRÊPE AU SUCRE	COCKTAIL DE FRUITS	CLÉMENTINES	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL
10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025	15/02/2025	16/02/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	NOISETTES DE POULET AU JUS	ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF MODE*	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ	COULOMMIERS	FONDU CARRÉ		MAMIROLLE	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINES	POMME	COMPOTE POMME FRAISE	BANANE	ORANGE	GATEAU D'UZEL AU MIEL
17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025	22/02/2025	23/02/2025
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE PATES D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE OLIVIER	CASSOLETTE DE MOULES	LENTILLES EN SALADE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE	ROTI DE DINDE AU CURRY	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	ROGNONS DE BOEUF A LA MOUTARDE
	FRITES	BROCOLIS	CAROTTES D'UZEL	ÉPINARDS	POMMES NOISETTES	NAVETS PERSILLÉS

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 07/01/202

à 10:35

...

SEMAINES 5,6,7,8 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	MAMIROLLE
ORANGE	POIRE	COUCHER DE SOLEIL	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINES	BABAAU RHUM

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 07/01/2022

à 10:36

...

SEMAINES 5,6,7,8 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/01/2025	28/01/2025	29/01/2025	30/01/2025	31/01/2025	01/02/2025	02/02/2025
	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL				CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	CROQUE JAMBON	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CORDON BLEU DE DINDE	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE
COTES DE BETTES BÉCHAMEL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	POLENTA	CHOUX DE BRUXELLES	
PETIT LOUIS	CRÈME DE BREBIS		FRAIDOU	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	
COMPOTE POMME FRAISE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	TARTE D'UZEL AU CITRON	POIRE	CLÉMENTINES	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS
03/02/2025	04/02/2025	05/02/2025	06/02/2025	07/02/2025	08/02/2025	09/02/2025
		VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE		SALADE DE RIZ D'UZEL	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	OMELETTE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	ÉCHINE A LA DIABLE
GNOCCHIS		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES		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	KIWI	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES
10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025	15/02/2025	16/02/2025
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS			
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	TORTILLA AUX OIGNONS	RAVIOLIS A LA TOMATE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	GALETTE CHÈVRE TOMATE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS		COURGETTES	SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL		CHOUX DE BRUXELLES
	VACHE QUI RIT	CANCOILLOTTE IGP		YAOURT NATURE	CARRÉ FRAIS	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	CLÉMENTINES	POIRE	COMPOTE DE PECHES	POMME
17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025	22/02/2025	23/02/2025
POTAGE DE COURGETTES				SALADE ICEBERG	BETTERAVES ROUGES	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	OEUFS FLORENTINE	JAMBON GRILL AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE			COTES DE BETTES PROVENÇALES	RIZ
	FAISSELLE	MINI CABRETTE	VELOUTÉ NATURE			SOCIÉTÉ CRÈME
MOUSSE CHOCOLAT	2 MADELEINES	BANANE	POIRE	KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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.