

ADULTE CHOIX 1

Edité le 07/02/2022

à 09:39

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/02/2025	25/02/2025	26/02/2025	27/02/2025	28/02/2025	01/03/2025	02/03/2025
CRÊPES AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	CROISSON EMMENTAL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	FILET DE COLIN A LA CRÈME	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ	HARICOTS COCOS AU JUS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	MINI CABRETTE	BRIE
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINES	OEUF A LA NEIGE	BANANE	KIWI	CLAFOUTIS D'UZEL A LA POIRE
03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025	07/03/2025	08/03/2025	09/03/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESRAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	NOISETTES DE POULET AU JUS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PENNES CARBONARA D'UZEL	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE BIO	ÉPINARDS		LENTILLES AU JUS	NAVETS PERSILLÉS
EDAM BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	MAMIROLLE	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
FLAN NAPPÉ	BUGNES DE CARNAVAL	POIRE	COOKIE D'UZEL	ORANGE	COMPOTE DE PECHES	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE
10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025	15/03/2025	16/03/2025
LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICION	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE	TABOULÉ D'UZEL	MOUSSE DE CANARD
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHOUROUTE GARNIE	STEAK HACHÉ AU JUS	FRICASSÉE DE VOLAILLE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUITS	MUNSTER	FONDU CARRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE	POMME	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	ORANGE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	MOKA D'UZEL
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025	22/03/2025	23/03/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESRAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CHOU FLEUR EN SALADE
ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL*	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN	FILET DE POULET AU THYM	PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
GNOCCHIS		BROCOLIS	FRITES	CAROTTES D'UZEL	COURGETTES PROVENÇALES	BRUNOISE DE LÉGUMES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BIO DE CLÉRON	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT

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 07/02/202

à 09:39

...

SEMAINES 9,10,11,12 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	APPLE CAKE D'UZEL	BANANE	ÉCLAIR CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

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 07/02/2022

à 09:40

...

SEMAINES 9,10,11,12 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/02/2025	25/02/2025	26/02/2025	27/02/2025	28/02/2025	01/03/2025	02/03/2025
	POTAGE PAYSAN	SALADE OLIVIER D'UZEL		SOUPE D'UZEL A LA TOMATE		SALADE DE CHAMPIGNONS
ROTI DE DINDE AU JUS	CROQUE JAMBON	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES AUX LÉGUMES	PIZZA D'UZEL AU CHORIZO	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
ROESTIS DE POMMES DE TERRE		MÉLI MÉLO DE CHOUX			COTES DE BETTES	TORTIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CARRÉ FRAIS		FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	POIRE	ABRICOTS AU SIROP	POMME	ORANGE	VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE FRUITS
03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025	07/03/2025	08/03/2025	09/03/2025
	VELOUTÉ CULTIVATEUR		SOUPE DE POTIRON		SALADE MIXTE	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	LÉGUMINEUSES AU LAIT DE COCO	ESCALOPE VIENNOISE	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE	CASSOULET D'UZEL
CAROTTES PERSILLÉES	GNOCCHIS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ	RATATOUILLE NIÇOISE	CHOUX DE BRUXELLES	
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT		FROMAGE BLANC NATURE		CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME BANANE	ORANGE	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	KIWI	BANANE	MOUSSE CITRON	POIRE
10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025	15/03/2025	16/03/2025
	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR		SOUPE A L'OSEILLE		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	
FILET DE POULET AU LAURIER	OMELETTE SAUCE MORNAY	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	LASAGNES DE BOEUF	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	TORTILLA AUX OIGNONS	POULET ROTI AU THYM
COQUILLETES	BROCOLIS	BLÉ			HARICOTS COCOS AU JUS	CHOUX DE BRUXELLES
VACHE QUI RIT		CANCOILLOTTE IGP		FAISSELLE		CAMEMBERT
ORANGE	CARRÉ FRAMBOISE	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	COMPOTE DE POMMES	POIRE	COCKTAIL DE FRUITS
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025	22/03/2025	23/03/2025
POTAGE DE COURGETTES			SOUPE AU PESTO			SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	ANIMATION RACLETTE CHARCUTERIE	POISSON A LA NAPOLITAINE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	PURÉE	NAVETS PERSILLÉS	COEUR DE SCAROLE	POMMES VAPEUR D'UZEL	SEMOULE A LA TOMATE
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU			ANIMATION RACLETTE FROMAGE	
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	COMPOTE DE PECHES	KIWI	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	COMPOTE POMME FRAISE	POMME

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 07/02/2022

à 09:40

...
SEMAINES 9,10,11,12 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/02/2025	25/02/2025	26/02/2025	27/02/2025	28/02/2025	01/03/2025	02/03/2025
	POTAGE PAYSAN	SALADE OLIVIER D'UZEL		SOUPE D'UZEL A LA TOMATE		SALADE DE CHAMPIGNONS
ROTI DE DINDE AU JUS	CROQUE FROMAGE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES AUX LÉGUMES	PIZZA D'UZEL AUX FRUITS DE MER	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
ROESTIS DE POMMES DE TERRE		MÉLI MÉLO DE CHOUX			COTES DE BETTES	TORTIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CARRÉ FRAIS		FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	POIRE	ABRICOTS AU SIROP	POMME	ORANGE	VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE FRUITS
03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025	07/03/2025	08/03/2025	09/03/2025
	VELOUTÉ CULTIVATEUR		SOUPE DE POTIRON		SALADE MIXTE	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	LÉGUMINEUSES AU LAIT DE COCO	ESCALOPE VIENNOISE	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
CAROTTES PERSILLÉES	GNOCCHIS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ	RATATOUILLE NIÇOISE	CHOUX DE BRUXELLES	HARICOTS COCOS A LA TOMATE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT		FROMAGE BLANC NATURE		CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME BANANE	ORANGE	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	KIWI	BANANE	MOUSSE CITRON	POIRE
10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025	15/03/2025	16/03/2025
	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR		SOUPE A L'OSEILLE		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	
FILET DE POULET AU LAURIER	OMELETTE SAUCE MORNAY	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	LASAGNES DE BOEUF	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	TORTILLA AUX OIGNONS	POULET ROTI AU THYM
COQUILLETES	BROCOLIS	BLÉ			HARICOTS COCOS AU JUS	CHOUX DE BRUXELLES
VACHE QUI RIT		CANCOILLOTTE IGP		FAISSELLE		CAMEMBERT
ORANGE	CARRÉ FRAMBOISE	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	COMPOTE DE POMMES	POIRE	COCKTAIL DE FRUITS
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025	22/03/2025	23/03/2025
POTAGE DE COURGETTES			SOUPE AU PESTO			SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	OMELETTE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	ANIMATION RACLETTE CHARCUTERIE SANS PORC	POISSON A LA NAPOLITAINE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	PURÉE	NAVETS PERSILLÉS	COEUR DE SCAROLE	POMMES VAPEUR D'UZEL	SEMOULE A LA TOMATE
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU			ANIMATION RACLETTE FROMAGE	
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	COMPOTE DE PECHES	KIWI	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	COMPOTE POMME FRAISE	POMME

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.