

ADULTE CHOIX 1

Edité le 11/04/2025

à 12:01

SEMAINES 15,16,17,18 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025	12/04/2025	13/04/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSONS	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	NOISETTES DE POULET AU JUS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	SAUTÉ DE BOEUF MODE*	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORSETTES BIO	SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT	CHOU FLEUR PERSILLÉ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE	FONDU CARRÉ	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
2 GALETTES BRETONNES	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL	BANANE	CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	BABA AU RHUM
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025	19/04/2025	20/04/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PATES D'UZEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE OLIVIER	CASSOLETTE DE MOULES	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE	QUENELLES SAUCE AURORE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUTÉ D'AGNEAU A LA CRÈME D'AIL*
	FRITES	BROCOLIS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	ÉPINARDS	POMMES NOISETTES	NAVETS PERSILLÉS
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	MAMIROLLE
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ	POMME	CROQUANT D'UZEL AU CHOCOLAT & CHOCOLAT DE PAQUES
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025	26/04/2025	27/04/2025
CRÊPES AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU FLEUR EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	FILET DE COLIN A L'ANETH	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME	STEAK HACHÉ AU JUS	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
PETITS POIS CAROTTES		GNOCCHIS	HARICOTS COCOS AU JUS	BRUNOISE DE LÉGUMES	POM'PIN	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COMTÉ DE CLÉRON	MINI CABRETTE	BRIE
CARRÉ FRAMBOISE	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	BANANE	POIRE	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025	03/05/2025	04/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON

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 11/04/2025

à 12:01

...

SEMAINES 15,16,17,18 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PURÉE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	COQUILLETES BIO	ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS		PETITS POIS CAROTTES
EDAM BIO	GOUDA BIO	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
FLAN NAPPÉ	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	POIRE	TARTE D'UZEL AUX QUETSCHES	POMME	COMPOTE DE PECHES	CARRÉ CHOCOLATIER

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 11/04/2025

à 12:02

SEMAINES 15,16,17,18 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025	12/04/2025	13/04/2025
VELOUTÉ CULTIVATEUR			POTAGE PAYSAN			
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	TORTILLA AUX OIGNONS	RAVIOLIS EN GRATIN	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
GNOCCHIS	BROCOLIS		COURGETTES	SALADE ICEBERG		CHOUX DE BRUXELLES
	VACHE QUI RIT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL			CARRÉ FRAIS	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POMME	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	YAOURT AUX FRUITS	KIWI	POIRE	COMPOTE DE PECHES	COCKTAIL DE FRUITS
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025	19/04/2025	20/04/2025
VELOUTÉ DE CHOU FLEUR				SALADE ICEBERG	BETTERAVES ROUGES	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	OEUF FLORENTINE	JAMBON GRILL AU JUS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	LASAGNES AUX LÉGUMES	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE			COTES DE BETTES PROVENÇALES	RIZ
	PETIT MOULÉ NATURE	MINI CABRETTE	VELOUTÉ NATURE			SOCIÉTÉ CRÈME
MOUSSE CHOCOLAT	ÉCLAIR VANILLE	POIRE	POMME	FRAISES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ANANAS AU SIROP
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025	26/04/2025	27/04/2025
		CROISILLON EMMENTAL		CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON		SALADE DE CHAMPIGNONS
RAVIOLIS A LA TOMATE	TORTILLA AUX OIGNONS	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	GRATIN D'UZEL ENDIVES & JAMBON	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
	CAROTTES VICHY	COURGETTES PROVENÇALES			COTES DE BETTES	TORTIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CARRÉ FRAIS		FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	LIÉGEOIS VANILLE/CAMEL	ABRICOTS AU SIROP	POMME	COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ FRUIX	SALADE DE FRUITS
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025	03/05/2025	04/05/2025
	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		OEUF VINAIGRETTE		SALADE MIXTE	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	LASAGNES DE BOEUF	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	POISSON FAÇON MATELOTÉ	ESCALOPE VIENNOISE	STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	BOULETTES DE BOEUF AU JUS
CAROTTES PERSILLÉES		JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ	RATATOUILLE NIÇOISE	CHOUX DE BRUXELLES	GNOCCHIS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT		FROMAGE BLANC NATURE		CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME BANANE	POMME	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	KIWI	BANANE	MOUSSE 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.