

ADULTE CHOIX 1

Edité le 12/05/2022

à 14:17

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025	24/05/2025	25/05/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	RADIS BEURRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PAELLA	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ PAELLA	MACARONIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	MORBIER AOP DE CLÉRON	BRIE	MUNSTER
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE	POIRE	BISCUIT ROULÉ A LA MYRTILLE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025	31/05/2025	01/06/2025
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	OEUF MAYONNAISE	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS			COTES DE BETTES PROVENÇALES
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CANTAL	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
PECHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	ANANAS AU SIROP	BANANE	CARRÉ FRAMBOISE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025	07/06/2025	08/06/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSONS	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	NOISETTES DE POULET AU JUS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FRITES	SEMOULE BIO	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CHOU FLEUR PERSILLÉ
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
2 MADELEINES	PECHE	ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ D'UZEL
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025	14/06/2025	15/06/2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	CASSOLETTE DE MOULES	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	QUENELLES SAUCE AURORE	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES	CROUSTI DE POISSON	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PINTADE FORESTIÈRE

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 12/05/202

à 14:17

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	GNOCCHIS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ÉPINARDS	TAGLIATELLES	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	MAMIROLLE
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	ÉCLAIR CHOCOLAT	FRAISES	NECTARINE	FAR BRETON D'UZEL

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 12/05/202

à 14:18

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025	24/05/2025	25/05/2025
	MELON	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE				CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
GALETTE CHÈVRE TOMATE	CANNELLONIS	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE & FROMAGE	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	CORDON BLEU DE DINDE	JAMBON GRILLA L'ÉCHALOTE	GRATIN PAYSAN D'UZEL
COTES DE BETTES BÉCHAMEL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	
PETIT LOUIS			FRAIDOU	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	FLAN NAPPÉ	TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	ABRICOTS	COMPOTE POMME PRUNEAU	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025	31/05/2025	01/06/2025
		SALADE DE RADIS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE			BETTERAVES ROUGES
TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	TORTILLA AUX OIGNONS	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
PURÉE		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES		RATATOUILLE NIÇOISE	NAVETS PERSILLÉS	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT			COEUR DE BLEU CRÈMEUX	FRAIDOU	
2 PETITS SUISSES AUX FRUITS	BANANE	ÉCLAIR VANILLE	NECTARINE	KIWI	LIÉGEOIS AU CAFÉ	COMPOTE DE POIRES
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025	07/06/2025	08/06/2025
CHAMPIGNONS A LA CRÈME			CAKE D'UZEL AUX OLIVES			PANACHÉ DE CRUDITÉS
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	OEUF FLORENTINE	CANNELLONIS	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	POULET ROTI AU THYM
GNOCCHIS			COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	BROCOLIS		POMMES PERSILLÉES D'UZEL
	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	CARRÉ FRAIS	
POMME	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	KIWI	NECTARINE	PECHE	COCKTAIL DE FRUITS
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025	14/06/2025	15/06/2025
		MELON		SALADE ICEBERG	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	TORTILLA AUX OIGNONS	ROSBEUF FROID & MOUTARDE
CAROTTES VICHY		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE			JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	RIZ
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ NATURE		VELOUTÉ NATURE			SOCIÉTÉ CRÈME

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 12/05/202

à 14:18

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	KIWI	CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ANANAS AU SIROP

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.