

...

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025	21/06/2025	22/06/2025
CRÊPES AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	BLANQUETTE DE DINDE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
SAINT PAULIN	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	MINI CABRETTE	BRIE
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	BANANE	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	KIWI	GATEAU D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025	28/06/2025	29/06/2025
BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR EN SALADE	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PATES POULET CURRY	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
PURÉE	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	SEMOULE BIO	ÉPINARDS		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
FLAN NAPPÉ	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	ABRICOTS	GATEAU D'UZEL AUX POMMES	FRAISES	COMPOTE DE PECHE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025	05/07/2025	06/07/2025
LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE	TABOULÉ D'UZEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NOISETTES DE POULET AU JUS	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	LASAGNES DE BOEUF	STEAK HACHÉ AU JUS	CURRYWURST
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CANCOILLOTTE IGP	FONDU CARRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	NECTARINE	COMPOTE DE POIRES	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAMBOISE	MOKA D'UZEL
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025	12/07/2025	13/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE TOMATES	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	ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME	ROSBEEF FROID & MOUTARDE
GNOCCHIS		BROCOLIS	FRITES	CAROTTES D'UZEL	COURGETTES D'UZEL	BRUNOISE DE LÉGUMES

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

...

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	YAOURT NATURE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ÉCLAIR VANILLE	PECHE	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

adulte 4 composants soir

Edité le 10/06/202

à 10:11

...

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025	21/06/2025	22/06/2025
		SALADE DE POIS CHICHE		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		MELON
ROTI DE DINDE AU JUS	CROQUE JAMBON	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES AUX LÉGUMES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
ROESTIS DE POMMES DE TERRE	COEUR DE SCAROLE	MÉLI MÉLO DE CHOUX			COTES DE BETTES	TORTIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CARRÉ FRAIS		FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
NECTARINE	2 PETITS SUISSES SUCRÉS	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ABRICOTS	PECHE	CONE GLACÉ VANILLE FRAISE	VELOUTÉ FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025	28/06/2025	29/06/2025
	SALADE DE TOMATES		CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL		SALADE MIXTE	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	SAUMON SAUCE AGRUMES	SALADE REPAS NIÇOISE	LÉGUMINEUSES AU LAIT DE COCO	POISSON PANÉ CITRON	STEAK HACHÉ AU JUS	FRICASSÉE DE VOLAILLE
CAROTTES PERSILLÉES	GNOCCHIS		RIZ	RATATOUILLE NIÇOISE	CHOUX DE BRUXELLES	ROESTIS DE POMMES DE TERRE
1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS		PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT		CANCOILLOTTE IGP
KIWI	NECTARINE	MOUSSE CITRON	PECHE	CONE GLACÉ VANILLE CHOCOLAT	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	BANANE
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025	05/07/2025	06/07/2025
	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE DE TOMATES			MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	
FILET DE POULET AU LAURIER	OMELETTE SAUCE MORNAY	SAMOUSSAS DE LÉGUMES	SALADE REPAS RIZ AUX FRUITS DE MER	QUICHES LORRAINE D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS	POULET ROTI AU THYM
COQUILLETES	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	NOUILLES ASIATIQUES			HARICOTS COCOS AU JUS	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
VACHE QUI RIT			CANCOILLOTTE IGP	FAISSELLE		CAMEMBERT
PECHE	CARRÉ FRAMBOISE	MOUSSE CHOCOLAT	KIWI	COMPOTE DE POMMES	ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025	12/07/2025	13/07/2025
SALADE DE CHAMPIGNONS			CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE			SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE POULET FROID MAYONNAISE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
ÉPINARDS	SALADE DE HARICOTS PLATS AU PERSIL	PURÉE	RATATOUILLE NIÇOISE	COEUR DE SCAROLE		SEMOULE A LA TOMATE
	1 PETIT SUISSÉ NATURE	FRAIDOU			FONDU CARRÉ	

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 10/06/202

à 10:11

...

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	KIWI	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	CONE GLACÉ CHOCOLAT PISTACHE	POMME	ABRICOTS

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.