

ADULTE CHOIX 1

Edité le 04/07/202

à 13:53

...

SEMAINES 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/07/2025	15/07/2025	16/07/2025	17/07/2025	18/07/2025	19/07/2025	20/07/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CRÊPES AU FROMAGE	MELON	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	OMELETTE	FILET DE POULET AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
PURÉE	PETITS POIS CAROTTES	FRITES	RATATOUILLE NIÇOISE		FLAGEOLETS PERSILLÉS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT	MORBIER AOP DE CLÉRON	YAOURT NATURE SUCRÉ	BRIE
CARRÉ FRAMBOISE	NECTARINE	COMPOTE POMME FRAISE	OEUF A LA NEIGE	BANANE	POIRE	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
21/07/2025	22/07/2025	23/07/2025	24/07/2025	25/07/2025	26/07/2025	27/07/2025
SALADE OLIVIER	SAMOISSAS DE LÉGUMES	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE TOMATES	OEUF MAYONNAISE	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON
STEAK HACHÉ AU JUS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO	POISSON PANÉ CITRON	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	SAUTÉ DE POULET CHASSEUR	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		ÉPINARDS		MACARONIS	COTES DE BETTES PROVENÇALES
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CANTAL	ROQUEFORT
PECHE	COMPOTE DE POMMES BIO	ABRICOTS	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	FRAISES	BANANE	BABA AU RHUM
28/07/2025	29/07/2025	30/07/2025	31/07/2025	01/08/2025	02/08/2025	03/08/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSONS	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN AU PISTOU	ROTI DE DINDE FROID & MOUTARDE	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		FRITES	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
TARTE AUX POMMES BIO	PECHE	ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN NAPPÉ	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BAVAROIS D'UZEL A LA MANGUE
04/08/2025	05/08/2025	06/08/2025	07/08/2025	08/08/2025	09/08/2025	10/08/2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES D'UZEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE POMMES DE TERRE	CASSOLETTE DE MOULES	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS EN GRATIN	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES	OEUF FLORENTINE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PINTADE FORESTIÈRE
	GNOCCHIS	BROCOLIS	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		TAGLIATELLES	TRIO DE LÉGUMES 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 CHOIX 1

Edité le 04/07/202

à 13:53

...

SEMAINES 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	TOMME GRISE
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	PECHE	NECTARINE	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 04/07/2022

à 13:55

...

SEMAINES 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/07/2025	15/07/2025	16/07/2025	17/07/2025	18/07/2025	19/07/2025	20/07/2025
		CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE		FEUILLETÉ AU FROMAGE		CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE	JAMBON DE VOLAILLE FROID	STEAK HACHÉ AU JUS	SALADE CÉSAR D'UZEL	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	GRATIN PAYSAN D'UZEL
	RIZ	CHOU FLEUR PERSILLÉ	POMMES PERSILLÉES		COURGETTES BÉCHAMEL	
PETIT LOUIS	VELOUTÉ NATURE		FRAIDOU	1 PETIT SUISSSE SUCRÉ	RONDELÉ AUX NOIX	
KIWI	PECHE	TARTE D'UZEL A L'ORANGE	ABRICOTS	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	SALADE DE FRUITS
21/07/2025	22/07/2025	23/07/2025	24/07/2025	25/07/2025	26/07/2025	27/07/2025
		MELON		TERRINE AUX 3 LÉGUMES		BETTERAVES ROUGES
TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	TARTE SAUMON ÉPINARD	TORTILLA AUX OIGNONS	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
PURÉE		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RIZ		NAVETS PERSILLÉS	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT		COEUR DE BLEU CRÈMEUX		FRAIDOU	
2 PETITS SUISSSES AUX FRUITS	BANANE	CONE GLACÉ VANILLE FRAISE	NECTARINE	KIWI	ÉCLAIR VANILLE	COMPOTE DE POIRES
28/07/2025	29/07/2025	30/07/2025	31/07/2025	01/08/2025	02/08/2025	03/08/2025
CHAMPIGNONS A LA CRÈME		SALADE ITALIENNE D'UZEL	MELON			PANACHÉ DE CRUDITÉS
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	OEUFS DURS VINAIGRETTE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	POULET ROTI AU THYM
GNOCCHIS	TABOULÉ D'UZEL		COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	BROCOLIS		POMMES PERSILLÉES D'UZEL
	VACHE QUI RIT			FAISSELLE	CARRÉ FRAIS	
NECTARINE	CONE GLACÉ VANILLE CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	TARTE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	NECTARINE	PECHE	MOUSSE CITRON
04/08/2025	05/08/2025	06/08/2025	07/08/2025	08/08/2025	09/08/2025	10/08/2025
		MELON		SALADE ICEBERG	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	CHOU FLEUR EN SALADE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	LASAGNES AUX 2 SAUMONS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	TORTILLA AUX OIGNONS	ROSBEEF FROID & MOUTARDE
CAROTTES VICHY		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE			JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	RIZ
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ NATURE		VELOUTÉ NATURE			
CONE GLACÉ CHOCOLAT PISTACHE	NECTARINE	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.