

ADULTE CHOIX 1

Edité le 20/08/2022

à 13:57

...

SEMAINES 36,37,38,39 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025	06/09/2025	07/09/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE TOMATES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CHOU FLEUR EN SALADE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CORDON BLEU DE DINDE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	ROTI DE DINDE A LA MEXICAINE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMERICAINE	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME	ROSBEUF FROID & MOUTARDE
	RATATOUILLE NIÇOISE	CAROTTES D'UZEL	FRITES	BROCOLIS	COURGETTES D'UZEL	BRUNOISE DE LÉGUMES
PETIT LOUIS	RONDELÉ BIO	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	PRÉPAILLLOU BIO	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME BIO	FLAN PARISIEN D'UZEL	PRUNES	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FLAN NAPPÉ	CHARLOTTE D'UZEL AU CHOCOLAT
08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	11/09/2025	12/09/2025	13/09/2025	14/09/2025
CRÊPES AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE AUX PATES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS
STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	CASSOULET D'UZEL	FILET DE HOKI A LA CRÈME	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
BROCOLIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS			COURGETTES D'UZEL	BLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CAMEMBERT	PAVÉ 3 PROVINCES	BRIE
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	FLAN NAPPÉ	BANANE	PALET BRETON D'UZEL	KIWI	TARTE AUX POMMES BIO
15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025	20/09/2025	21/09/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
FILET DE POULET A LA TOMATE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	BOUDIN NOIR AUX POMMES
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE		ÉPINARDS	POMMES VAPEUR D'UZEL	SEMOULE	PURÉE
EDAM BIO	VELOUTÉ NATURE	FRAIDOU	MAMIROLLE	CANCOILLOTTE IGP	COULOMMIERS	BUCHÉ DU PILAT
KIWI	ÉCLAIR CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	POIRE	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
22/09/2025	23/09/2025	24/09/2025	25/09/2025	26/09/2025	27/09/2025	28/09/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	MOUSSE DE CANARD
JAMBON GRILL AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	PENNES CARBONARA D'UZEL	PAUPIETTE DE LAPIN	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ AUX PETITS 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.

ADULTE CHOIX 1

Edité le 20/08/202

à 13:57

...

SEMAINES 36,37,38,39 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	EMMENTAL	MORBIER AOP DE CLÉRON
BISCUIT ROULÉ A LA MYRTILLE	POIRE	POMME	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAMBOISE	BAVAROIS D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES

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 20/08/2022

à 13:58

...

SEMAINES 36,37,38,39 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025	06/09/2025	07/09/2025
FEUILLETÉ AU FROMAGE			CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	FILET DE POULET FROID MAYONNAISE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
ÉPINARDS	TABOULÉ D'UZEL	PURÉE	PETITS POIS	COEUR DE SCAROLE		SEMOULE A LA TOMATE
	FRAIDOU	FAISSELLE			FONDU CARRÉ	
NECTARINE	CRÈME DESSERT VANILLE	KIWI	COMPOTE DE POIRES	CONE GLACÉ CHOCOLAT PISTACHE	POMME	RAISIN
08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	11/09/2025	12/09/2025	13/09/2025	14/09/2025
	VELOUTÉ CULTIVATEUR	SAMOISSAS DE LÉGUMES		CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE		PANACHÉ DE CRUDITÉS
LASAGNES AUX LÉGUMES	PIZZA FROMAGE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
		MÉLI MÉLO DE CHOUX	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	BRUNOISE DE LÉGUMES	PENNES RIGATE
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK			FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	CRÈME MARTINICAISE	RAISIN	VELOUTÉ FRUITS	SALADE DE FRUITS
15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025	20/09/2025	21/09/2025
	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL			SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	
CHOU FARCI JUS DE VIANDE	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	TORTILLA AUX OIGNONS	SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
PETITS POIS CAROTTES	BLÉ	GRATIN DE COTES DE BETTES		RATATOUILLE NIÇOISE	CAROTTES VICHY D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT	FROMAGE BLANC NATURE			1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ
COMPOTE POMME BANANE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE	RAISIN	CLAFOUTIS D'UZEL A L'ABRICOT	POMME
22/09/2025	23/09/2025	24/09/2025	25/09/2025	26/09/2025	27/09/2025	28/09/2025
VELOUTÉ CULTIVATEUR			SOUPE A L'OSEILLE			LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET AU LAURIER	OMELETTE A LA PROVENÇALE	LASAGNES DE BOEUF	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS		BLÉ			CHOUX DE BRUXELLES
	VELOUTÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP		FAISSELLE	CARRÉ FRAIS	
POMME	BISCUITS CHAMONIX	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	COMPOTE DE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	PRUNES

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.