

ADULTE CHOIX 1

Edité le 16/09/2022

à 07:00

...

SEMAINES 40,41,42,43 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/09/2025	30/09/2025	01/10/2025	02/10/2025	03/10/2025	04/10/2025	05/10/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE DINDE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
	FRITES	BROCOLIS	RIZ		CHOUX DE BRUXELLES	CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PECHE HVE	PRUNES	ANANAS AU SIROP	QUATRE QUARTS D'UZEL
06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025	11/10/2025	12/10/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE DE MOULES
ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA AUX OIGNONS	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS			RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MINI CABRETTE BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	PAVÉ 3 PROVINCES	BRIE
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	CARRÉ FRAMBOISE
13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025	18/10/2025	19/10/2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	SALADE MIXTE	SALAMI	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
CURRYWURST	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL	SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE	PATES A LA FRANC COMTOISE	PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE	BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES
FRITES	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT	PURÉE DE POTIRON		POLENTA	TRIO DE LÉGUMES D'UZEL
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	CROQ EMMENTAL	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE	COMTÉ DE CLÉRON	COULOMMIERS	CRÈME DE ROQUEFORT
ORANGE	POIRE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA FLEUR D'ORANGER	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES	POMME	BANANE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE
20/10/2025	21/10/2025	22/10/2025	23/10/2025	24/10/2025	25/10/2025	26/10/2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	CHOU FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	PIZZA D'UZEL AU THON	BETTERAVES ROUGES MIMOSA
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	QUENELLES SAUCE AURORA	BOEUF BOURGUIGNON*	TORTILLA AUX OIGNONS	ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE

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 16/09/2022

à 07:00

...

SEMAINES 40,41,42,43 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PETITS POIS CAROTTES	GNOCCHIS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	POMMES VAPEUR D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ	PATES AUX 3 COULEURS
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
CRÊPE AU SUCRE	POIRE	POMME	FLAN PARISIEN D'UZEL	ANANAS AU SIROP	ORANGE	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES

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 16/09/2022

à 07:01

...

SEMAINES 40,41,42,43 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/09/2025	30/09/2025	01/10/2025	02/10/2025	03/10/2025	04/10/2025	05/10/2025
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		CRÈME A L'AIL	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	PATES A LA FRANC COMTOISE	POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	PURÉE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	COEUR DE SCAROLE		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU				SAINT FÉLICIEN
RIZ AU LAIT LIT CAMEL	POMME	BANANE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	MOUSSE D'UZEL A LA MANGUE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	POIRE
06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025	11/10/2025	12/10/2025
		SOUPE AU PESTO				PANACHÉ DE CRUDITÉS
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	CROQUE JAMBON	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE
LENTILLES AU JUS	TABOULÉ D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	COURGETTES PROVENÇALES	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CRÈME DE BREBIS		FRAIDOU	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS	KIWI	PRUNES	VELOUTÉ FRUITS	SALADE DE FRUITS
13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025	18/10/2025	19/10/2025
		1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE		SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE RIZ D'UZEL	
CHOU FARCI SUR LIT DE LÉGUMES	OEUF DURS SAUCE TOMATE	ROTI DE DINDE AU JUS	LASAGNES DE BOEUF	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE POULET AU CURRY	JAMBON DE VOLAILLE FROID
	BLÉ	COTES DE BETTES PROVENÇALES		RATATOUILLE NIÇOISE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT		FROMAGE BLANC NATURE			CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME PÊCHE HVE	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	CARRÉ FRAMBOISE	RAISIN	COMPOTE POMME FRAISE	MOUSSE CITRON	COCKTAIL DE FRUITS
20/10/2025	21/10/2025	22/10/2025	23/10/2025	24/10/2025	25/10/2025	26/10/2025
POTAGE PAYSAN			SOUPE AU PESTO	BETTERAVES ROUGES		SALADE DE POIREAUX D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	OMELETTE SAUCE MORNAY	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	BRANDADE DE POISSON	TARTES D'UZEL AU FROMAGE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS					CHOUX DE BRUXELLES
	VACHE QUI RIT	CANCOILLOTTE IGP			CARRÉ FRAIS	
COMPOTE POMME VANILLE	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	POIRE	COMPOTE POMME PRUNEAU	POMME

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.