

ADULTE CHOIX 1

Edité le 16/09/2022

à 07:07

...

SEMAINES 44,45,46,47 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/10/2025	28/10/2025	29/10/2025	30/10/2025	31/10/2025	01/11/2025	02/11/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE OLIVIER D'UZEL	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	BOEUF BRAISÉ A LA DIABLE	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON
	PURÉE	CAROTTES VICHY D'UZEL		BROCOLIS	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RATATOUILLE NIÇOISE
YAOURT NATURE SUCRÉ	CAMEMBERT BIO PORTION	PETIT LOUIS	PRÉPAILOU BIO	DÉLICE EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	MAMIROLLE
ORANGE	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	POMME	MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025	08/11/2025	09/11/2025
TABOULÉ D'UZEL	CRÊPES AU FROMAGE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A LA CRÈME	ESCALOPE DE DINDE ÉPICÉE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	BLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	GOUDA BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	PAVÉ 3 PROVINCES	BRIE
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	KIWI	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025	15/11/2025	16/11/2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE ICEBERG	SALADE OLIVIER	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
FILET DE POULET A LA BASQUAISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
PURÉE	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE			JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ANANAS AU SIROP	BANANE	CLÉMENTINES	POIRE	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025	22/11/2025	23/11/2025
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE VIGNERONNE D'UZEL	TARTE 3 FROMAGES	MOUSSE DE CANARD
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ROTI DE DINDE AU JUS	BOEUF BOURGUIGNON*	PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	TORSETTES BIO	CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	FAISSELLE	EMMENTAL	MORBIER AOP DE CLÉRON

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 16/09/202

à 07:07

...

SEMAINES 44,45,46,47 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ÉCLAIR CHOCOLAT	CLÉMENTINES	COMPOTE POMME BANANE	POMME	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	POIRE	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAISE

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 07:08

SEMAINES 44,45,46,47 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/10/2025	28/10/2025	29/10/2025	30/10/2025	31/10/2025	01/11/2025	02/11/2025
VELOUTÉ DE CHOU FLEUR			SOUPE DE POTIRON		VELOUTÉ DE CÉLERI D'UZEL	
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	GALETTE CHÈVRE TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FRICASSÉE DE VOLAILLE	CANNELLONIS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS		NAVETS PERSILLÉS			RIZ
	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FRAIDOU		MINI CABRETTE		SOCIÉTÉ CRÈME
ÉCLAIR VANILLE	POMME	COMPOTE DE PECHES	SALADE DE FRUITS	KIWI	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAMBOISE	POIRE
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025	08/11/2025	09/11/2025
	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE		CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE		SALADE PANACHÉE
ESCALOPE DE DINDE AU VIN BLANC	PIZZA FROMAGE	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE POULET AUX OIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
PURÉE		BROCOLIS		ROESTIS DE POMMES DE TERRE	BRUNOISE DE LÉGUMES	COQUILLETES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK			FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	CRÈME DESSERT CARAMEL	ORANGE	FLAN A LA NORMANDE	POMME	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	COCKTAIL DE FRUITS
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025	15/11/2025	16/11/2025
	POTAGE AU CERFEUIL			SALADE DE HARICOTS VERTS	SAMOUSSAS DE LÉGUMES	
GALETTE CHÈVRE TOMATE	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	CHOU FARCI SAUCE TOMATE	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	FILET DE HOKI A LA CRÈME	SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLÉ	COTES DE BETTES		RATATOUILLE NIÇOISE	CHOU FLEUR PERSILLÉ	PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FROMAGE BLANC NATURE	FONDU CROCLAIT			CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME VANILLE	POMME	CHOUQUETTES	POIRE BELLE HÉLÈNE	ORANGE	MOUSSE CHOCOLAT	POMME
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025	22/11/2025	23/11/2025
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	
FILET DE POULET	OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES DE BOEUF	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	TARTE SAUMON ÉPINARD	GRATIN PAYSAN D'UZEL	POULET ROTI AU PAPRIKA
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS		RIZ	TRIO DE LÉGUMES		CHOUX DE BRUXELLES
	VELOUTÉ FRUITS	CANCOILLOTTE IGP				CAMEMBERT
ORANGE	2 MADELEINES	CRÈME CARAMEL D'UZEL	KIWI	COMPOTE POMME PRUNEAU	COCKTAIL DE FRUITS	ORANGE

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.