

ADULTE CHOIX 1

Edité le 23/01/2022

à 07:07

...

SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026	31/01/2026	01/02/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE POMMES DE TERRE	COEUR DE SCAROLE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	RATATOUILLE NIÇOISE	HARICOTS COCOS AU JUS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
CLÉMENTINES	COMPOTE POMME PECHE HVE	POMME	GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE	ORANGE	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026	07/02/2026	08/02/2026
LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE DE RIZ D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES *
BROCOLIS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	ÉPINARDS			PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	CANTAL	COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE BIO	ORANGE	POIRE	CRÊPE AU SUCRE	COCKTAIL DE FRUITS	CLÉMENTINES	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026	14/02/2026	15/02/2026
FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	POIS CHICHES A LA TALENTAISE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON	NOISETTES DE POULET AU JUS	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF MODE*	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE DE PATATE DOUCE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES D'UZEL		CHOU FLEUR PERSILLÉ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	FONDU CARRÉ	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
POMME	CLÉMENTINES	PALET BRETON D'UZEL	COMPOTE POMME FRAISE	BANANE	ORANGE	BAVAROIS D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026	21/02/2026	22/02/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE OLIVIER	CASSOLETTE DE MOULES	LENTILLES EN SALADE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE	ROTI DE DINDE AU CURRY	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	ESCALOPE A LA CRÈME	ROGNONS DE BOEUF 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 23/01/202

à 07:07

...

SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	BROCOLIS	FRITES	ÉPINARDS	PATES AUX 3 COULEURS	NAVETS PERSILLÉS
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ DE CLÉRON	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	MAMIROLLE
ORANGE	BUGNES DE CARNAVAL	COUCHER DE SOLEIL	POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINES	BABA AU RHUM

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 23/01/2022

à 06:43

...

SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026	31/01/2026	01/02/2026
		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL				CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	CROQUE JAMBON	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CANNELLONIS A LA TOMATE	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE
COTES DE BETTES BÉCHAMEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ		POLENTA	CHOUX DE BRUXELLES	
PETIT LOUIS	CRÈME DE BREBIS		FRAIDOU	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	
COMPOTE POMME FRAISE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	TARTE D'UZEL AU CITRON	POIRE	CLÉMENTINES	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026	07/02/2026	08/02/2026
		SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			
HACHÉ DE BOEUF HARICOTS ROUGES LENTILLES SAUCE DU LEVANT	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE A LA DIABLE
GNOCCHIS		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES		COEUR DE SCAROLE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT				FRAIDOU	CANCOILLOTTE IGP
POIRE	CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	CARRÉ FRAMBOISE	KIWI	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026	14/02/2026	15/02/2026
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS			
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	TORTILLA AUX OIGNONS	RAVIOLIS A LA TOMATE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	GALETTE CHÈVRE TOMATE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
HARICOTS COCOS AU JUS	BROCOLIS		COURGETTES	SALADE DE HARICOTS PLATS		CHOUX DE BRUXELLES
	VACHE QUI RIT	CANCOILLOTTE IGP		YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	CLÉMENTINES	POIRE	COMPOTE DE PECHES	POMME
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026	21/02/2026	22/02/2026
POTAGE DE COURGETTES				SALADE ICEBERG	BETTERAVES ROUGES	
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	LASAGNES AUX LÉGUMES	JAMBON GRILL AU JUS	OEUFS DURS BÉCHAMEL	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE
MACÉDOINE DE LÉGUMES		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	RATATOUILLE NIÇOISE		COTES DE BETTES PROVENÇALES	RIZ
	FAISSELLE	MINI CABRETTE	VELOUTÉ NATURE			SOCIÉTÉ CRÈME

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.

...
SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MOUSSE CHOCOLAT	POIRE	BANANE	TARTE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	KIWI	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	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.