

ADULTE CHOIX 1

Edité le 23/01/2022

à 06:41

SEMAINES 9,10,11,12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026	28/02/2026	01/03/2026
TABOULÉ D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU FLEUR EN SALADE	SAMOUSSAS DE LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU CURRY	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	COLOMBO DE PORC	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO		BLÉ	TAGLIATELLES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ DE CLÉRON	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	COULOMMIERS
POMME BIO	BUGNES DE CARNAVAL	CLÉMENTINES	GATEAU D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	BANANE BIO	KIWI	CLAFOUTIS D'UZEL A LA POIRE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026	07/03/2026	08/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	ASPIC D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	PENNES CARBONARA D'UZEL	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRE VERT*
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS		PURÉE DE PATATE DOUCE	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
EDAM BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	FRAIDOU	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ORANGE BIO	COMPOTE DE PECHES	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026	14/03/2026	15/03/2026
LENTILLES EN SALADE	OEUF MAYONNAISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	COEUR DE SCAROLE	TABOULÉ D'UZEL	MOUSSE DE CANARD
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN AU PISTOU	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHOUROUTE GARNIE	FRICASSÉE DE VOLAILLE	SAUTÉ DE BOEUF STROGOV*
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUUX	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER	FONDU CARRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ORANGE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	MOKA D'UZEL
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026	21/03/2026	22/03/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CHOU FLEUR EN SALADE
ESCALOPE A LA CRÈME	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE*	FILET DE POULET AU THYM	PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
GNOCCHIS		ÉPINARDS	FRITES	BROCOLIS	COURGETTES PROVENÇALES	BRUNOISE DE 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 23/01/202

à 06:41

...

SEMAINES 9,10,11,12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	RONDELÉ BIO	CHEDDAR FUMÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	APPLE CAKE D'UZEL	POIRE BIO	CLÉMENTINES	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 23/01/202

à 06:42

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026	28/02/2026	01/03/2026
	POTAGE PAYSAN	SALADE OLIVIER D'UZEL		SOUPE D'UZEL A LA TOMATE		SALADE DE CHAMPIGNONS
ROTI DE DINDE AU JUS	CROQUE JAMBON	OMELETTE AU FROMAGE	TOMATES FARCIES SUR LIT DE LÉGUMES	PIZZA D'UZEL AU CHORIZO	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
ROESTIS DE POMMES DE TERRE		ÉPINARDS			COTES DE BETTES	TORTIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL		FRAIDOU		CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	POIRE	ABRICOTS AU SIROP	POMME	ORANGE	VELOUTÉ FRUUX	SALADE DE FRUITS
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026	07/03/2026	08/03/2026
	VELOUTÉ CULTIVATEUR		SOUPE DE POTIRON		SALADE MIXTE	
BOULETTES DE BOEUF AU JUS	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	LÉGUMINEUSES AU LAIT DE COCO	ESCALOPE VIENNOISE	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE	CASSOULET D'UZEL
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ	RATATOUILLE NIÇOISE	CHOUX DE BRUXELLES	
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT		CANCOILLOTTE IGP		FROMAGE BLANC NATURE
COMPOTE POMME BANANE	ORANGE	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	KIWI	BANANE	CRÈME D'UZEL AU CAFÉ	POIRE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026	14/03/2026	15/03/2026
	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL		SOUPE A L'OSEILLE			
FILET DE POULET AU LAURIER	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	LASAGNES DE BOEUF	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	TORTILLA AUX OIGNONS	POULET ROTI AU THYM
GNOCCHIS	BROCOLIS	BLÉ			HARICOTS COCOS AU JUS	CHOUX DE BRUXELLES
VACHE QUI RIT		CANCOILLOTTE IGP		FAISSELLE	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	CAMEMBERT
ORANGE	CARRÉ FRAMBOISE	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	COMPOTE DE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	POIRE
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026	21/03/2026	22/03/2026
POTAGE DE COURGETTES			SOUPE AU PESTO			SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	ANIMATION RACLETTE CHARCUTERIE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALSIFIS PERSILLÉS	PURÉE	NAVETS PERSILLÉS	COEUR DE SCAROLE	POMMES VAPEUR D'UZEL	SEMOULE A LA TOMATE
	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU			ANIMATION RACLETTE FROMAGE	
YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS	POIRE	SALADE DE FRUITS	KIWI	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	COMPOTE POMME FRAISE	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.