

ADULTE CHOIX 1

Edité le 17/03/2022

à 14:05

...

SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026	29/03/2026
ACCRAIS DE MORUE & CITRON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	RADIS BEURRE	SALADE ESPAGNOLE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS PLATS	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
NOISETTES DE POULET AU JUS	OMELETTE	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	PAELLA AU POISSON	LASAGNES DE BOEUF	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CHOU FLEUR PERSILLÉ	RATATOUILLE NIÇOISE	POMMES PERSILLÉES	RIZ PAELLA		SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	SAINT MORET BIO	EMMENTAL	BRIE
ORANGE	POMME BIO	COMPOTE POMME PECHE HVE	CRÈME CATALANE D'UZEL	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	POIRE	CLAFOUTIS D'UZEL A L'ABRICOT
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026	04/04/2026	05/04/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	RADIS BEURRE	TERRINE DE CAMPAGNE
ESCALOPE VIENNOISE	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE*	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE A LA DIABLE	SAUTÉ D'AGNEAU A LA CRÈME D'AIL*
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MARMITE DE LÉGUMES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	PENNES*	ÉPINARDS	RATATOUILLE NIÇOISE	FLAGEOLETS PERSILLÉS
RONDELÉ BIO	PETIT MOULÉ NATURE	MORBIER AOP DE CLÉRON	COEUR DE BLEU CRÈMEUX	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RACLETTE DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON
YAOURT AROMATISÉ	KIWI BIO	PECHE AU SIROP	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES	POIRE	POMME	FRAMBOISIER D'UZEL & OEUVE DE PÂQUES
06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026	11/04/2026	12/04/2026
CRÊPES AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE CHIRAZI D'UZEL	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	SAUMON A L'OSEILLE	GRILLADE DE PORC AU JUS	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX	TRIPES A LA MODE DE CAEN
PETITS POIS CAROTTES		CHOUX DE BRUXELLES	MACARONIS	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	SALSIFIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE ROTIES AUX OIGNONS D'UZEL
GOUDA BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	MAMIROLLE	FONDU CROCLAIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT VANILLE BIO	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	POMME	ROCHER COCO D'UZEL	CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	BABA AU RHUM
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026	18/04/2026	19/04/2026
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON	SALADE MIXTE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	CASSOLETTE DE MOULES	LENTILLES EN SALADE
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE COLIN A LA CRÈME	FILET DE POULET AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	QUENELLES SAUCE MORNAY	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUTÉ DE PORC 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 17/03/202

à 14:05

...

SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SEMOULE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	ÉPINARDS	COQUILLETES	BROCOLIS	POMMES NOISETTES	NAVETS PERSILLÉS
PRÉPAILLOU BIO	CAMEMBERT	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	BRIE	MAMIROLLE
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	VELOUTÉ FRUITS	CRÈME CARAMEL D'UZEL	BANANE	POMME	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC & POMMES

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 17/03/202

à 14:13

...

SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026	29/03/2026
	SOUPE PROVENÇALE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL				OEUF MAYONNAISE
CANNELLONIS	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	CORDON BLEU DE DINDE	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	GRATIN PAYSAN D'UZEL
	GNOCCHIS	COURGETTES	COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE	ÉPINARDS	CHOUX DE BRUXELLES	
PETIT LOUIS			FRAIDOU	FAISSELLE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	
COMPOTE POMME PRUNEAU	MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU CITRON	POIRE	ORANGE	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	KIWI
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026	04/04/2026	05/04/2026
		VELOUTÉ DE NAVETS D'UZEL		CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE		
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	FILET DE HOKI SAUCE PRINTANIÈRE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	QUENELLES SAUCE AUREOLE	TARTES D'UZEL AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CHOU FLEUR PERSILLÉ		RIZ	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT		VACHE QUI RIT		FRAIDOU	CANCOILLOTTE IGP
POIRE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	DONUT SUCRE	POMME	ORANGE	FLAN NAPPÉ	ANANAS AU SIROP
06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026	11/04/2026	12/04/2026
			POTAGE PAYSAN			SALADE DE PATES D'UZEL
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	FRICADELLE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	POULET ROTI AU THYM
	MACÉDOINE DE LÉGUMES	POMMES PERSILLÉES	COURGETTES	SALADE ICEBERG		MÉLI MÉLO DE CHOUX
FROMAGE BLANC NATURE	VACHE QUI RIT	RONDELÉ AUX NOIX			FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	
POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	POIRE	KIWI	COCKTAIL DE FRUITS
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026	18/04/2026	19/04/2026
VELOUTÉ DE CHOU FLEUR				SALADE ICEBERG	BETTERAVES ROUGES	
OEUFS FLORENTINE	PENNES CARBONARA D'UZEL	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	LASAGNES AUX LÉGUMES	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE
		SEMOULE	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME		COTES DE BETTES PROVENÇALES	RIZ
	PETIT MOULÉ NATURE	MINI CABRETTE	FAISSELLE			SOCIÉTÉ CRÈME
PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ÉCLAIR VANILLE	POIRE	POMME	FRAISES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ANANAS AU SIROP

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.