

ADULTE CHOIX 1

Edité le 17/03/202

à 14:07

...

SEMAINES 17,18,19,20 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026	25/04/2026	26/04/2026
CROISILLON EMMENTAL	SALADE DE HARICOTS PLATS	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	RADIS BEURRE	SALADE DE PATES D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	PETIT SALÉ AUX LENTILLES D'UZEL	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
CAROTTES PERSILLÉES		NOUILLES ASIATIQUES	RIZ BIO	ÉPINARDS		BRUNOISE DE LÉGUMES
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FONDU CROCLAIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	SAINT MORET BIO	MINI CABRETTE	BRIE
KIWI	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	POMME BIO	CRÈME CATALANE D'UZEL	BANANE	POMME	FAR BRETON D'UZEL
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026	02/05/2026	03/05/2026
CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE ICEBERG	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON
ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	POISSON PANÉ CITRON	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	NOISETTES DE POULET AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON
PENNES*	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES		RATATOUILLE NIÇOISE		TORTIS	COTES DE BETTES PROVENÇALES
EDAM BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	SAINT MORET BIO	PRÉPAILLOU BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	COULOMMIERS	BUCHE DU PILAT
FROMAGE BLANC VANILLE	POIRE	ANANAS AU SIROP	MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	POMME	KIWI	CARRÉ FRAMBOISE
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026	09/05/2026	10/05/2026
TABOULÉ D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ D'UZEL	BETTERAVES ROUGES
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	LASAGNES AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
PETITS POIS CAROTTES	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CHOU FLEUR BÉCHAMEL		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	KIRI BIO	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CARRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON
POMME	FLAN NAPPÉ	COMPOTE POMME PECHE HVE	BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	POMME	YAOURT DE MAMIROLLE AU CITRON	CARRÉ CHOCOLATIER
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026	16/05/2026	17/05/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE DE HARICOTS VERTS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	AIOLI D'UZEL AU POISSON	OMELETTE	FILET DE POULET
POMMES VAPEUR	PENNES*	BROCOLIS	PURÉE		ÉPINARDS	PETITS POIS CAROTTES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	BANANE	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT

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 17/03/2022

à 14:12

...

SEMAINES 17,18,19,20 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026	25/04/2026	26/04/2026
		FEUILLETÉ AU FROMAGE		CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
RAVIOLIS EN GRATIN	FRICADELLE	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	TARTES FLAMBÉES D'UZEL	ROTI DE DINDE A LA MEXICAINE	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	CHAMPIGNONS PERSILLÉS	GRATIN DE CHOU FLEUR		COURGETTES D'UZEL	RIZ BASMATI
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL		FRAIDOU			RACLETTE DE CLÉRON
POIRE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ABRICOTS AU SIROP	POMME	COMPOTE POMME FRAMBOISE	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE DE FRUITS
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026	02/05/2026	03/05/2026
	SALADE DE HARICOTS VERTS		OEUF MAYONNAISE		CRÊPES AU FROMAGE	
CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRICASSÉE DE VOLAILLE	POISSON FAÇON MATELOTE	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		BROCOLIS	RIZ	SALADE DE HARICOTS VERTS	ÉPINARDS	GNOCCHIS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT		FROMAGE BLANC NATURE		CANCOILLOTTE IGP
POMME	COMPOTE POMME VANILLE	CLAFOUTIS D'UZEL A LA FRAMBOISE	KIWI	ORANGE	MOUSSE CHOCOLAT	POIRE
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026	09/05/2026	10/05/2026
			COEUR DE SCAROLE		SALADE CHINOISE	
FILET DE POULET	TORTILLA AUX OIGNONS	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	OMELETTE	STEAK HACHÉ AU JUS
PURÉE	BROCOLIS			SALADE DE HARICOTS VERTS	PURÉE	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT	VELOUTÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP		FAISSELLE		CAMEMBERT
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	ORANGE	POIRE	COMPOTE POMME FRAISE
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026	16/05/2026	17/05/2026
					BETTERAVES ROUGES	
FILET DE POULET	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	QUENELLES SAUCE AURORE	TOMATES FARCIÉS SUR LIT DE LÉGUMES	LASAGNES AUX LÉGUMES	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
HARICOTS COCOS A LA TOMATE	COURGETTES BÉCHAMEL	RIZ			GNOCCHIS	
KIRI BIO	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	SAINT MORET BIO		SAINT FÉLICIEN
COMPOTE POMME VANILLE	POMME	PECHE AU COULIS	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	KIWI	SALADE D'ORANGES	POIRE

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.