

ADULTE CHOIX 1

Edité le 04/05/2022

à 10:11

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026	23/05/2026	24/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SAMOUSSAS DE LÉGUMES	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS
PENNES* CARBONARA D'UZEL	FILET DE POULET AU PAPRIKA	BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	CUISSE DE POULET AU THYM
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	COURGETTES D'UZEL		RIZ	BRUNOISE DE LÉGUMES
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	MORBIER AOP DE CLÉRON	BRIE	MUNSTER
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO	POIRE	CARRÉ FRAMBOISE
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026	30/05/2026	31/05/2026
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE GRECQUE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	CASSOLETTE DE MOULES	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	QUENELLES SAUCE MORNAY	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE	CROUSTI DE POISSON	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PINTADE FORESTIÈRE
	GNOCCHIS	MARMITE DE LÉGUMES	CAROTTES D'UZEL	ÉPINARDS	TAGLIATELLES	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE BLANC VANILLE	CAMEMBERT	SAINT MORET BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	MAMIROLLE
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	PECHE	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	FRAISES	NECTARINE	CAKE D'UZEL AUX ABRICOTS SECS
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026	06/06/2026	07/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE DE TOMATES	LENTILLES EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	TERRINE DE POISSONS	SALADE DE MUSEAU
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO	COUSCOUS MERGUEZ	TRIPES A LA MODE DE CAEN	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS
RATATOUILLE NIÇOISE	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	AUBERGINES PROVENÇALES
VELOUTÉ NATURE	COULOMMIERS	TOMME BIO DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	FONDU CARRÉ	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
PECHE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ABRICOTS	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ D'UZEL
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026	13/06/2026	14/06/2026
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	MELON	OEUF MAYONNAISE
NOISETTES DE POULET AU JUS	CORDON BLEU DE DINDE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE	SAUMON A L'OSEILLE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS			COTES DE BETTES AU CURCUMA
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CANTAL	ÉCORCE DE SAPIN BIO 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 04/05/202

à 10:11

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PECHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	YAOURT AROMATISÉ	POMME BIO	PECHE	GATEAU D'UZEL AU CHOCOLAT COCO

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 04/05/202

à 10:14

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026	23/05/2026	24/05/2026
	MELON	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE				CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	OMELETTE AU FROMAGE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	CORDON BLEU DE DINDE	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	GRATIN PAYSAN D'UZEL
COTES DE BETTES BÉCHAMEL	POMMES VAPEUR	CHOU FLEUR PERSILLÉ		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	
PETIT LOUIS			FRAIDOU	FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	FLAN NAPPÉ	TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	ABRICOTS	COMPOTE POMME PRUNEAU	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026	30/05/2026	31/05/2026
		MELON		SALADE DE TOMATES & MAIS	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	TARTES D'UZEL AU BLEU	TORTILLA AUX OIGNONS	ROSBEUF FROID & MOUTARDE
CAROTTES VICHY		RIZ AUX PETITS LÉGUMES			JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	RIZ BASMATI
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ NATURE		VELOUTÉ NATURE			FROMAGE BLANC NATURE
BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	KIWI	CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	PURÉE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRONS	ANANAS AU SIROP
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026	06/06/2026	07/06/2026
CHAMPIGNONS A LA CRÈME			CAKE D'UZEL AUX OLIVES			PANACHÉ DE CRUDITÉS
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	OEUFS FLORENTINE	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE A LA CANCOILLOTTE D'UZEL	ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN AUX OLIVES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	POULET ROTI AU THYM
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE			BROCOLIS	PURÉE DE CAROTTES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	MACARONIS
	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	
POMME	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	YAOURT AUX FRUITS	KIWI	PURÉE POMME POIRE BIO	PECHE	COCKTAIL DE FRUITS
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026	13/06/2026	14/06/2026
		SALADE DE RADIS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE		SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	BETTERAVES ROUGES
OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	TOMATES FARCIES SUR LIT DE LÉGUMES	BOUCHÉES A LA REINE D'UZEL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	JAMBON BLANC FROID	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON
POMMES PERSILLÉES D'UZEL				RATATOUILLE NIÇOISE	SALADE DE HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR D'UZEL

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 04/05/2022

à 10:14

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT			COEUR DE BLEU CRÉMEUX		
2 PETITS SUISSES AUX FRUITS	BANANE	ÉCLAIR VANILLE	NECTARINE	ABRICOTS	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PURÉE POMME BANANE BIO

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.