

ADULTE CHOIX 1

Edité le 04/05/2022

à 10:12

...

SEMAINES 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026	20/06/2026	21/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISILLON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL	MOUSSE DE CANARD	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AUX OIGNONS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES	BLANQUETTE DE DINDE	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GNOCCHIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
EMMENTAL BIO	FONDU CROCLAIT BIO	TOMME GRISE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MINI CABRETTE	BRIE
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	OEUF A LA NEIGE	ABRICOTS	KIWI	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026	27/06/2026	28/06/2026
BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE MIXTE	RADIS BEURRE
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNÉ D'UZEL	LASAGNES AUX 2 SAUMONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
PURÉE	BROCOLIS		COURGETTES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT		AUBERGINES PROVENÇALES
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	FRAIDOU	COMTÉ BIO DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ	MUNSTER	SAINT PAULIN
PECHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ABRICOTS	GATEAU D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE	NECTARINE	CHARLOTTE D'UZEL AU CHOCOLAT
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026	04/07/2026	05/07/2026
SALADE PIÉMONTAISE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE	TABOULÉ D'UZEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	BOEUF BRAISÉ AU JUS	JAMBON BLANC FROID	LASAGNES DE BOEUF	STEAK HACHÉ AU JUS	BRANDADE DE POISSON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	TARTARE DE COURGETTES		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	
MORBIER AOP DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEU	MORBIER AOP DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE	PECHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES	YAOURT DE MAMIROLLE A LA RHUBARBE	MOKA D'UZEL
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026	11/07/2026	12/07/2026
CRÊPES AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	MORTADELLE	SALADE DE TOMATES/MAIS/COEUR DE PALMIER
ESCALOPE A LA CRÈME	PENNES* CARBONARA D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE	QUENELLES SAUCE AURORE	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME	ROSBEEF FROID & MOUTARDE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNN5 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 10:12

...

SEMAINES 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		BROCOLIS	FRITES	CAROTTES PERSILLÉES	COURGETTES D'UZEL	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
KIRI BIO	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CAMEMBERT	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PALET BRETON D'UZEL	PECHE	PURÉE FRUITS BIO	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAISE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026	20/06/2026	21/06/2026
				SALADE ICEBERG		MELON
ROTI DE DINDE AU JUS	CROQUE JAMBON	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	TORTILLA AUX OIGNONS	LASAGNES DE BOEUF	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	SAUMON A L'ANETH
BLÉ A LA TOMATE	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	ÉPINARDS	CHAMPIGNONS PERSILLÉS		COURGETTES D'UZEL	TORTIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	KIRI BIO	FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
YAOURT NATURE SUCRÉ	ABRICOTS	BANANE	PECHE	CRÈME MARTINICAISE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ FRUITS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026	27/06/2026	28/06/2026
			MELON		SALADE DE TOMATES	
BOEUF BRAISÉ A LA DIABLE	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	SALADE REPAS NIÇOISE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	OMELETTE	STEAK HACHÉ AU JUS	FRICASSÉE DE VOLAILLE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES			SEMOULE DU COUSCOUS	RATATOUILLE NIÇOISE	CHOUX DE BRUXELLES	ROESTIS DE POMMES DE TERRE
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	CHANTENEIGE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT		CANCOILLOTTE IGP
PURÉE POMME BANANE BIO	NECTARINE	PECHE	FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	POMME	PURÉE POMMES FRAISES	BANANE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026	04/07/2026	05/07/2026
		SALADE DE TOMATES			MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PATES POULET CURRY	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	NEMS AU POULET	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	QUICHES LORRAINE D'UZEL	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE A LA MOUTARDE	POULET ROTI AU THYM
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	NOUILLES ASIATIQUES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT		FLAGEOLETS PERSILLÉS	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
VACHE QUI RIT	KIRI BIO		FAISSELLE	CAMEMBERT		
PECHE	CARRÉ CHOCOLATIER	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS	NECTARINE	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026	11/07/2026	12/07/2026
			PANACHÉ DE CHOU & TOMATES			SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE POULET FROID MAYONNAISE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AU POULET	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
ÉPINARDS	SALADE DE HARICOTS PLATS		RATATOUILLE NIÇOISE	COEUR DE SCAROLE		SEMOULE A LA TOMATE
MINI GOUDA	1 PETIT SUISSE NATURE	FRAIDOU			FONDU CARRÉ	
RIZ AU LAIT LIT CAMEL	NECTARINE	KIWI	ABRICOTS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ABRICOTS

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.