

ADULTE CHOIX 1

Edité le 06/07/2022

à 13:18

...

SEMAINES 33,34,35,36 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026	15/08/2026	16/08/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE TOMATES BIO	TARTARE DE COURGETTES	MELON	SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	PAELLA AU POISSON	SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE	MOUSSAKA D'UZEL	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX
CAROTTES D'UZEL AU CUMIN	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ PAELLA	POM'PIN			FONDUE DE POIREAUX D'UZEL
BUCHETTE 1/2 CHEVRE	FONDU CROCLAIT BIO	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP	CAMEMBERT BIO PORTION	BRIN D'AFFINOIS
PURÉE POMME BANANE BIO	PECHE BIO	CRÈME DESSERT CARAMEL	ABRICOTS	DONUT SUCRE	POMME BIO	CARRÉ FRAMBOISE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026	22/08/2026	23/08/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE ICEBERG	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	OEUF MAYONNAISE	MELON
COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	PENNES CARBONARA D'UZEL	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE
SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT	COURGETTES AIL & FINES HERBES		CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ		PURÉE	COURGETTES D'UZEL
KIRI BIO	SAINT PAULIN BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	GOUDA BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	COULOMMIERS	SAINT MORET BIO
POMME BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	PECHE BIO	PURÉE POMMES FRAISES	BAVAROIS D'UZEL A LA FRAISE
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026	29/08/2026	30/08/2026
SALADE DE TOMATES BIO	MOUSSE DE CANARD	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE	PANACHÉ DE CRUDITÉS
FILET DE POULET	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS
ÉPINARDS	POMMES PERSILLÉES BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	ROESTIS DE POMMES DE TERRE
EMMENTAL BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CANCOILLOTTE IGP	FONDU CARRÉ	MORBIER BIO AOP DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'UZEL AUX ABRICOTS	BANANE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FRAMBOISIER D'UZEL
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026	05/09/2026	06/09/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE COLESLAW D'UZEL	CONCOMBRE & TOMATE D'UZEL	SALADE ICEBERG	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CHOU FLEUR BIO EN SALADE
OMELETTE BIO AU FROMAGE	PENNES* AU POULET & CURRY	JAMBON GRILL AU JUS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME	ROSBEEF FROID & MOUTARDE
RATATOUILLE NIÇOISE		CAROTTES D'UZEL A LA		COURGETTES D'UZEL	BROCOLIS	BRUNOISE DE LÉGUMES
RONDELÉ BIO	KIRI BIO	GOUDA BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	PRÉPAILOU BIO	EDAM BIO	SAINT MORET BIO
NECTARINE	ÉCLAIR CHOCOLAT	FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	PECHE BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO	CRÈME D'UZEL AU CAFÉ	CHARLOTTE D'UZEL 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 06/07/2022

à 13:19

...

SEMAINES 33,34,35,36 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026	15/08/2026	16/08/2026
	SALADE DE POMMES DE TERRE					ASPIC D'UZEL
ROTI DE DINDE AU JUS	CROQUE JAMBON	OEUFS DURS VINAIGRETTE	TOMATES FARCIES SUR LIT DE LÉGUMES	LASAGNES AUX 2 SAUMONS	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	CUISSE DE POULET AU THYM
PURÉE DE PATATE DOUCE	SALADE PANACHÉE	SALADE JURASSIENNE D'UZEL				GNOCCHIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK		FAISSELLE	FRAIDOU	RONDELÉ AUX NOIX	SAINT MORET BIO	
NECTARINE	2 PETITS SUISSES SUCRÉS	BANANE	TARTE D'UZEL AUX FRUITS	ABRICOTS	VELOUTÉ FRUITS	PECHE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026	22/08/2026	23/08/2026
	SALADE DE TOMATES		MELON			
FILET DE POISSON NAPOLITAIN	LASAGNES AUX LÉGUMES	SALADE REPAS NIÇOISE	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CORDON BLEU DE DINDE	FRICASSÉE DE VOLAILLE	STEAK HACHÉ AU JUS
HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE				RATATOUILLE NIÇOISE	CHOUX DE BRUXELLES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS		PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		FONDU CROCLAIT	PETIT MOULÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP
COMPOTE POMME VANILLE	ABRICOTS	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	RAISIN	FROMAGE BLANC SUCRÉ	LIÉGEOIS AU CAFÉ	NECTARINE
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026	29/08/2026	30/08/2026
		TERRINE AUX 3 LÉGUMES		SALADE CHIRAZI D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	
OEUFS A LA BASQUAISE	GALETTE CHÈVRE TOMATE	JAMBON BLANC FROID	RAVIOLIS A LA TOMATE	AIOLI D'UZEL AU POISSON	PIZZA D'UZEL AU CHORIZO	KEFTA VEGGIE AU JUS
COQUILLETES	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL				COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
KIRI BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ		PETIT MOULÉ NATURE			CAMEMBERT
PECHE	CHOUQUETTES	MOUSSE CITRON	KIWI	PURÉE DE POMMES	ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026	05/09/2026	06/09/2026
	FEUILLETÉ AU FROMAGE		CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON		COEUR DE SCAROLE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
FILET DE POULET FROID MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	TARTES D'UZEL AU BLEU	ESCALOPE A LA CRÈME	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	CANNELLONIS A LA TOMATE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
TABOULÉ D'UZEL	ÉPINARDS		PETITS POIS	LENTILLES AU JUS		SEMOULE A LA TOMATE
FRAIDOU		FAISSELLE		FONDU CARRÉ		
PURÉE POMME BANANE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	KIWI	PURÉE DE POMMES	CRÈME DE FROMAGE BLANC D'UZEL A LA MYRTILLE	POMME	RAISIN

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.