

ADULTE CHOIX 1

Edité le 06/07/2022

à 13:18

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026	18/07/2026	19/07/2026
BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER
POULET BASQUAISE	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL	FONDANT DE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
PURÉE	BRUNOISE DE LÉGUMES	COQUILLETES*	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES			HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT	MORBIER AOP DE CLÉRON	RONDELÉ AUX NOIX	BRIE
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	NECTARINE	PURÉE FRUITS BIO	ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME BIO	MOUSSE D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026	25/07/2026	26/07/2026
SALADE OLIVIER	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE TOMATES	OEUF MAYONNAISE	TERRINE FORESTIÈRE
STEAK HACHÉ AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	SAUTÉ DE POULET CHASSEUR	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES
JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	PETITS POIS CAROTTES		COURGETTES D'UZEL		MACARONIS	MARMITE DE LÉGUMES
MINI CABRETTE BIO	KIRI BIO	COMTÉ DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	CANTAL	ROQUEFORT
PECHE	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FRAISES	BANANE	BABA AU RHUM
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026	01/08/2026	02/08/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	COEUR DE SCAROLE	MELON	SALADE CAMPAGNARDE D'UZEL	SALADE CÉSAR D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN AU PISTOU	POULET ROTI AU THYM	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	BOEUF SAUCE AIGRE DOUCE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SEMOULE BIO	AUBERGINES PROVENÇALES	CHOU FLEUR PERSILLÉ
MORBIER AOP DE CLÉRON	RACLETTE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	RONDELÉ AUX NOIX	MORBIER AOP DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PECHE	PURÉE POMME BANANE BIO	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ	ANANAS AU SIROP	BAVAROIS D'UZEL A LA MANGUE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026	08/08/2026	09/08/2026
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE TOMATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CASSOLETTE DE MOULES	BETTERAVES ROUGES MIMOSA
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES	OEUF FLORENTINE	PINTADE FORESTIÈRE	CHOUCROUTE GARNIE
	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	BROCOLIS	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL		TAGLIATELLES	

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 06/07/202

à 13:18

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP	PETIT LOUIS	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ DE CLÉRON	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	MUNSTER
ABRICOTS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE BIO	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	PECHE BIO	NECTARINE	GATEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE

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 13:20

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026	18/07/2026	19/07/2026
		CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE				
OEUFS FLORENTINE	POISSON A LA BORDELAISE	JAMBON DE VOLAILLE FROID	GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	SALADE D'UZEL REPAS CÉSAR	ROTI DE DINDE AU JUS	GRATIN PAYSAN D'UZEL
	RIZ	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES			COURGETTES BÉCHAMEL D'UZEL	
PETIT LOUIS	VELOUTÉ NATURE		FRAIDOU	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	EDAM	YAOURT NATURE SUCRÉ
PECHE	PURÉE DE PECHES	TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	ABRICOTS	FLAN NAPPÉ	POIRE	SALADE DE FRUITS
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026	25/07/2026	26/07/2026
		MELON	SALADE MIXTE			BETTERAVES ROUGES
JAMBON BLANC FROID	TARTE SAUMON ÉPINARD	TORTILLA AUX OIGNONS	LASAGNES AUX 2 SAUMONS	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
PURÉE		CHAMPIGNONS PERSILLÉS			NAVETS PERSILLÉS	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	FONDU CROCLAIT			COEUR DE BLEU CRÈMEUX	FRAIDOU	
2 PETITS SUISSSES AUX FRUITS	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	NECTARINE	KIWI	BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	PURÉE POMME POIRE BIO
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026	01/08/2026	02/08/2026
			POIS CHICHES A LA TALENTAISE		PANACHÉ DE CRUDITÉS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	MOUSSAKA D'UZEL	OEUFS DURS VINAIGRETTE	STEAK HACHÉ AU JUS	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	ÉMINCÉ DE DINDE A LA PROVENÇALE
		SALADE DE RIZ D'UZEL	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	BROCOLIS		POMMES PERSILLÉES D'UZEL
1 PETIT SUISSSE SUCRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE	VACHE QUI RIT		FROMAGE BLANC NATURE		
NECTARINE	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	YAOURT AUX FRUITS	BANANE	NECTARINE	MOUSSE CITRON	PECHE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026	08/08/2026	09/08/2026
			MELON	SALADE ICEBERG		TARTARE DE COURGETTES
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	JAMBON BLANC FROID	STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON	TARTES FLAMBÉES D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS	ROSBEUF FROID & MOUTARDE
CAROTTES VICHY	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE			AUBERGINES PROVENÇALES	SALADE DE RIZ D'UZEL
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ NATURE	MIMOLETTE			VELOUTÉ NATURE	

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 13:20

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	NECTARINE	CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	PURÉE POMMES FRAISES	SÈCHE D'UZEL	COCKTAIL DE FRUITS

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.