

ADULTE CHOIX 1

Edité le 02/09/2022

à 15:10

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026	12/09/2026	13/09/2026
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE MIXTE	MELON	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	SAUTÉ DE BOEUF STROGOV* [*]	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	TORSETTES BIO	POMMES PERSILLÉES	COURGETTES D'UZEL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
CHEDDAR FUMÉ	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CANCOILLOTTE IGP	CAMEMBERT BIO PORTION	PAVÉ 3 PROVINCES	BRIE
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME BIO	PECHE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	PALET BRETON D'UZEL	KIWI	TARTE D'UZEL AUX POMMES
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026	19/09/2026	20/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	TERRINE DE CAMPAGNE	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	QUENELLES SAUCE AUREOLE	COLOMBO DE PORC	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL	BOEUF BRAISÉ A LA PROVENÇALE	BOUDIN NOIR AUX POMMES
PURÉE BIO	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO	ÉPINARDS		SEMOULE BIO	PURÉE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MORBIER AOP DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	PRÉPAILOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO	COULOMMIERS	BUCHÉ DU PILAT
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE	POIRE BIO	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026	26/09/2026	27/09/2026
PANIER EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE MUSEAU	BETTERAVES ROUGES MIMOSA
JAMBON GRILLÉ A L'ÉCHALOTE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	SAUTÉ DE BOEUF*	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	CHOUROUTE GARNIE	ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS BIO	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT		PURÉE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	SAINT MORET BIO	MUNSTER	MORBIER AOP DE CLÉRON
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	PRUNES	FROMAGE BLANC VANILLE	BAVAROIS D'UZEL AUX FRUITS EXOTIQUES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026	03/10/2026	04/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	PANACHÉ DE CRUDITÉS
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRICADELLE & KETCHUP	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	ESCALOPE VIENNOISE	COUSCOUS BOEUF* & POULET
	FRITES	BROCOLIS	TORSETTES BIO		PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SEMOULE DU COUSCOUS
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAILOU BIO	EDAM	CRÈME DE ROQUEFORT

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 02/09/202

à 15:10

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES	ANANAS AU SIROP	QUATRE QUARTS 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 02/09/2022

à 15:12

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026	12/09/2026	13/09/2026
	VELOUTÉ CULTIVATEUR	SALADE ICEBERG		CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE		PANACHÉ DE CRUDITÉS
PENNES CARBONARA D'UZEL	TARTE SAUMON ÉPINARD	MOUSSAKA D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	LASAGNES AUX 2 SAUMONS
			NAVETS PERSILLÉS	POLENTA	BRUNOISE DE LÉGUMES	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK			FRAIDOU		RONDELÉ AUX NOIX	
POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPÉ	RAISIN	POMME	PECHE AU COULIS	VELOUTÉ FRUITS
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026	19/09/2026	20/09/2026
	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL				SALADE PROVENÇALE D'UZEL	
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	CHILI CON CARNE D'UZEL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE DE PATATE DOUCE	AUBERGINES PROVENÇALES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		COEUR DE BLEU CRÈMEUX	FROMAGE BLANC NATURE	KIRI BIO		1 PETIT SUISSE SUCRÉ
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE	RAISIN	CLAFOUTIS D'UZEL A L'ABRICOT	POMME
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026	26/09/2026	27/09/2026
VELOUTÉ CULTIVATEUR			SOUPE A L'OSEILLE			FEUILLETÉ AU FROMAGE
FILET DE POULET AU LAURIER	TORTILLA AUX OIGNONS	LASAGNES DE BOEUF	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE A LA DIABLE
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	BROCOLIS			CAROTTES BIO PERSILLÉES		GRATIN DE COTES DE BETTES
	VELOUTÉ NATURE	CANCOILLOTTE IGP		FAISSELLE	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	
COMPOTE POMME VANILLE	POMME	COUCHER DE SOLEIL	KIWI	PURÉE DE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026	03/10/2026	04/10/2026
SOUPE DE POTIRON			VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS			
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	OMELETTE AU FROMAGE	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS	PURÉE	NAVETS PERSILLÉS	COEUR DE SCAROLE	POMMES NOISETTES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
	FRAIDOU	1 PETIT SUISSE NATURE			CANCOILLOTTE IGP	SAINT FÉLICIEN

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 02/09/202

à 15:12

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
RIZ AU LAIT LIT CAMEL	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	BANANE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	MOUSSE D'UZEL A LA MANGUE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	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.