

ADULTE CHOIX 1

Edité le 11/03/2024

à 15:25

SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024	30/03/2024	31/03/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL	RADIS BEURRE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE OLIVIER	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA CRÈME
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE	JAMBON BLANC FROID	CORDON BLEU DE DINDE	BLANQUETTE DE DINDE	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	ROTI DE VEAU AU THYM
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	GRATIN DE COQUILLETES	BROCOLIS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SEMOULE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT AROMATISÉ	MAMIROLLE	PRÉPAILLOU BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MORBIER AOP DE CLÉRON	ROITELET
POIRE	POMME	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	GÂTEAU D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	KIWI	POMME	BAVAROIS D'UZEL A LA MANGUE & OEUF DE PÂQUES
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024	06/04/2024	07/04/2024
TABOULÉ D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE AUX PATES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	MOUSSE DE CANARD
ESCALOPE VIENNOISE	FILET DE POULET AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE	STEAK HACHÉ AU JUS	TORTILLA OIGNONS	COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO	PINTADE FORESTIÈRE
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	GNOCCHIS	PURÉE BIO	FRITES	RATATOUILLE NIÇOISE		HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EDAM BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COULOMMIERS	FRAIDOU	MORBIER AOP DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	CRÈME DE BREBIS
CARRÉ CHOCOLATIER	POMME	COMPOTE DE PECHES	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE BIO	ORANGE	FRAMBOISIER D'UZEL
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024	13/04/2024	14/04/2024
SALADE DE RIZ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE ICEBERG	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER	BETTERAVES ROUGES
CUISSE DE POULET A L'ESTRAGON	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	FILET DE HOKI A LA CRÈME	MERGUEZ DE FRANCIS COMTÉ SAUCE POIVRONS	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	CHOUROUTE GARNIE
CAROTTES VICHY D'UZEL		COURGETTES BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ CRÉOLE	GNOCCHIS	
CANCOILLOTTE IGP	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FRAIDOU	MUNSTER
POMME	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FLAN NAPPÉ	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	KIWI	POIRE AU SIROP	CRÈME CARAMEL D'UZEL
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024	20/04/2024	21/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE PANACHÉE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE MUSEAU	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	ESCALOPE VIENNOISE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	COUSCOUS BOULETTES	BROCHETTE DE DINDE A L'ESTRAGON	POT AU FEU D'UZEL*
	COTES DE BETTES PROVENÇALES		ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS	RIZ	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	VACHE QUI RIT	CARRÉ FRAIS BIO	COMTÉ DE CLÉRON	MINI CABRETTE	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	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 11/03/2024

à 15:25

...

SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POIRE	SALADE DE FRUITS	POMME	OEUF A LA NEIGE	BANANE	KIWI	BABA AU RHUM

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 11/03/2024

à 15:26

SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024	30/03/2024	31/03/2024
	SOUPE PROVENÇALE		COEUR DE SCAROLE	SOUPE A L'OSEILLE		
OEUFS FLORENTINE	FILET DE POULET AU CURRY	CANNELLONIS	GALETTE CHÈVRE TOMATE	OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES	ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA	COLOMBO DE PORC
	NAVETS PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FLAGEOLETS PERSILLÉS
BUCHETTE 1/2 CHEVRE		CANCOILLOTTE IGP			FAISSELLE	RONDELÉ AUX NOIX
KIWI	FLAN NAPPÉ	BANANE	ORANGE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	2 PETITS BEURRE	ANANAS AU SIROP
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024	06/04/2024	07/04/2024
SOUPE DE POTIRON			SALADE GRECQUE D'UZEL	RADIS BEURRE		
RAVIOLIS A LA TOMATE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER D'UZEL	GRILLADE DE PORC AU JUS	JAMBON DE VOLAILLE FROID
	CAROTTES VICHY			SEMOULE	CHOUX DE BRUXELLES	POMMES NOISETTES
	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES			VELOUTÉ NATURE	1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ
POIRE	MOUSSE CITRON	KIWI	POMME	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	CLAFOUTIS D'UZEL A LA POMME	SALADE DE FRUITS
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024	13/04/2024	14/04/2024
		VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		TABOULÉ D'UZEL	
BOULETTES DE BOEUF AU JUS	CROUSTI DE POISSON	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO	QUICHES LORRAINE D'UZEL	OEUFS DURS MAYONNAISE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AU POULET
GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES	SEMOULE		ÉPINARDS	FONDUE DE POIREAUX	
PETIT MOULÉ NATURE	PETIT LOUIS			FROMAGE BLANC SUCRÉ		VELOUTÉ NATURE
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BANANE	POIRE	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	ORANGE	POMME
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024	20/04/2024	21/04/2024
		BETTERAVES ROUGES		SALADE ITALIENNE D'UZEL		RADIS BEURRE
TORTILLA OIGNONS	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	PIZZA D'UZEL POULET CURRY	PENNES CARBONARA D'UZEL	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	FILET DE POULET AU PAPRIKA
RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES			HARICOTS COCOS A LA TOMATE	BROCOLIS	TORTIS
CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT SUISSÉ NATURE		PETIT LOUIS		PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	
COMPOTE POMME FRAMBOISÉ	ORANGE	FRAISES	POIRE	PECHE AU COULIS	CAKE D'UZEL AUX FRUITS CONFITS	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.