

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PENNES CARBONARA D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A LA CRÈME
CAROTTES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FLAGEOLETS PERSILLÉS	COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU CITRON	BANANE
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE AUX PATES BIO	SALADE FEFLA D'UZEL
FILET DE POULET A LA TOMATE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE		ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	MAMIROLLE	YAOURT NATURE SUCRÉ
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
LASAGNES AUX LÉGUMES	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	RIZ	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	COMPOTE POMME PECHE HVE	PRUNES

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.

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A LA CRÈME
CAROTTES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FLAGEOLETS PERSILLÉS	COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU CITRON	BANANE
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE AUX PATES BIO	SALADE FEFLA D'UZEL
FILET DE POULET A LA TOMATE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE		ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	MAMIROLLE	YAOURT NATURE SUCRÉ
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUCISSES DE DINDE AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	RIZ	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	COMPOTE POMME PECHE HVE	PRUNES

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.