

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/02/2025	25/02/2025	26/02/2025	27/02/2025	28/02/2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CROISILLON EMMENTAL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	FILET DE COLIN A LA CRÈME	FILET DE POULET SAUCE SUPREME
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	RIZ	HARICOTS COCOS AU JUS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	OEUF A LA NEIGE	BANANE
03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025	07/03/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	NOISETTES DE POULET AU JUS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PENNES CARBONARA D'UZEL
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE BIO	ÉPINARDS	
EDAM BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	BUGNES DE CARNAVAL	POIRE	COOKIE D'UZEL	ORANGE
10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICION	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHOUROUTE GARNIE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUUX	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE	POMME	BUGNES DE CARNAVAL	ORANGE
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL*	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
GNOCCHIS		BROCOLIS	FRITES	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	APPLE CAKE D'UZEL	BANANE

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 9, 10, 11, 12 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/02/2025	25/02/2025	26/02/2025	27/02/2025	28/02/2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CROISILLON EMMENTAL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	FILET DE COLIN A LA CRÈME	FILET DE POULET SAUCE SUPREME
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	RIZ	HARICOTS COCOS AU JUS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	OEUF A LA NEIGE	BANANE
03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025	07/03/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS	NOISETTES DE POULET AU JUS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE BIO	ÉPINARDS	
EDAM BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	BUGNES DE CARNAVAL	POIRE	COOKIE D'UZEL	ORANGE
10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUUX	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE	POMME	BUGNES DE CARNAVAL	ORANGE
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL*	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
GNOCCHIS		BROCOLIS	FRITES	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	APPLE CAKE D'UZEL	BANANE

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.