

...

SEMAINES 41,42,43,44 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES FONDU CROCLAIT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE & GNOCCHIS CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX POMMES
13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025
BETTERAVES ROUGES CURRYWURST FRITES RONDELÉ BIO ORANGE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROC TOFU PROVENÇALE BIO PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL SAINT PAULIN BIO POIRE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT CROQ EMMENTAL PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA FLEUR D'ORANGER	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE PURÉE DE POTIRON YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX CAROTTES	SALADE MIXTE PATES A LA FRANC COMTOISE COMTÉ DE CLÉRON POMME
20/10/2025	21/10/2025	22/10/2025	23/10/2025	24/10/2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ CRÊPE AU SUCRE	CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	SALADE COLESLAW D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	COEUR DE SCAROLE BOEUF BOURGUIGNON* POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ANANAS AU SIROP
27/10/2025	28/10/2025	29/10/2025	30/10/2025	31/10/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT NATURE SUCRÉ ORANGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL PETIT LOUIS BANANE	SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO PRÉPAILOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS DÉLICE EMMENTAL COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

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.



PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 26/08/2025

à 11:16

...

SEMAINES 41,42,43,44 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES FONDU CROCLAIT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE & GNOCCHIS CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX POMMES
13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES RONDELÉ BIO ORANGE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROC TOFU PROVENÇALE BIO PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL SAINT PAULIN BIO POIRE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT CROQ EMMENTAL PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA FLEUR D'ORANGER	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUMON SAUCE D'UZEL BEURRE D'ORANGE PURÉE DE POTIRON YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX CAROTTES	SALADE MIXTE GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE COMTÉ DE CLÉRON POMME
20/10/2025	21/10/2025	22/10/2025	23/10/2025	24/10/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ CRÊPE AU SUCRE	CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	SALADE COLESLAW D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	COEUR DE SCAROLE OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ANANAS AU SIROP
27/10/2025	28/10/2025	29/10/2025	30/10/2025	31/10/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT NATURE SUCRÉ ORANGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL PETIT LOUIS BANANE	SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS DÉLICE EMMENTAL COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

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.