



SEMAINES 45, 46, 47, 48 2025

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CHOU FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE POULET A LA BASQUAISE PURÉE EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE OLIVIER POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE VACHE QUI RIT BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL MAMIROLLE CLÉMENTINE
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ÉCLAIR CHOCOLAT	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON COMPOTE POMME BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ POMME	SALADE VIGNERONNE D'UZEL BOEUF BOURGUIGNON* TORSETTES BIO FAISSELLE MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PETIT LOUIS POIRE	SOUPE DE POTIRON BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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 priviliege 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 15/09/2025

à 10:48

...
SEMAINES 45, 46, 47, 48 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CHOU FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE FILET DE POULET A LA BASQUAISE PURÉE EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE OLIVIER POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE VACHE QUI RIT BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL MAMIROLLE CLÉMENTINE
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ÉCLAIR CHOCOLAT	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON COMPOTE POMME BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ POMME	SALADE VIGNERONNE D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS TORSETTES BIO FAISSELLE MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES & KETCHUP RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PETIT LOUIS POIRE	SOUPE DE POTIRON BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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 priviliege 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.