

...

SEMAINES 25,26,27,28 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/06/2022	21/06/2022	22/06/2022	23/06/2022	24/06/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	RADIS BEURRE	SALADE DE TOMATES & MAIS	CRÊPE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	COUSCOUS MERGUEZ	CROUSTI DE POISSON
RIZ BIO		LENTILLES EN SALADE	SEMOULE DU COUSCOUS	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	PETIT NOVA FRUIT BIO
COMPOTE DE PECHES	LIÉGEAIS AU CHOCOLAT	BANANE	SALADE DE FRUITS	CERISES
27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022	30/06/2022	01/07/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	MELON	SALADE DE TOMATES
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	TORTILLA OIGNONS	CHEESEBURGER
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE		CAROTTES BIO PERSILLÉES	CHIPS
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMPOTE DE POMMES BIO
ÉCLAIR CHOCOLAT	PECHE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	
04/07/2022	05/07/2022	06/07/2022	07/07/2022	08/07/2022
RADIS BEURRE	SALAMI	COEUR DE SCAROLE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO
OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE HOKI AUX OLIVES	LASAGNES AUX LÉGUMES	JAMBON BLANC FROID	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS		GRATIN DE COQUILLETES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU GROCLAIT
MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	NECTARINE	COOKIE D'UZEL	FROMAGE BLANC VANILLE
11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022	14/07/2022	15/07/2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES	SALADE PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	POISSON PANÉ CITRON	SAUTÉ DE PORC	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
PENNES RIGATE BIO	ÉPINARDS	COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT AROMATISÉ	MINI CABRETTE BIO
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	ABRICOTS	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

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.