

SEMAINES 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	SALADE MIXTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CANNELLONIS MAMIROLLE POIRE
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023
RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ÉCLAIR CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE MADELEINE BIO	SALADE ICEBERG JAMBON BLANC FROID PURÉE PETIT LOUIS POMME
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT 1 PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS SPAGHETTIS BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE PALETTE BRAISÉE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	SALADE MIXTE STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL AU POISSON RIZ YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CANNELLONIS MAMIROLLE POIRE
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023
RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ÉCLAIR CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE MADELEINE BIO	SALADE ICEBERG JAMBON DE VOLAILLE FROID PURÉE PETIT LOUIS POMME
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES FILET DE POULET AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT 1 PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS SPAGHETTIS BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK FRAISES

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 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	SALADE MIXTE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	ACCRAS DE MORUE & CITRON	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
TORTILLA OIGNONS	STEAK VÉGÉTAL AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE	ROUGAIL D'UZEL AU POISSON	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
CHOU FLEUR	FRITES & MAYONNAISE	COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL	RIZ	MAMIROLLE
COULOMMIERS	GOUDA BIO	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT DE MAMIROLLE AUX FRUITS EXOTIQUES	POIRE
COCKTAIL DE FRUITS	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023
RADIS BEURRE	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE ICEBERG
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	LASAGNES AUX LÉGUMES	OEUF VINAIGRETTE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	COUSTI DE POISSON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS		CAROTTES PERSILLÉES	PETITS POIS	PURÉE
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	PETIT LOUIS
ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE BIO	MADELEINE BIO	POMME
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE MIXTE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
TERRINE AUX 3 LÉGUMES	POISSON PANÉ CITRON	TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	TORTILLA OIGNONS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CARRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAINT MORET BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE DE POIRES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CHOUQUETTES	PECHE	ABRICOTS
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES & MAIS	MELON	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CRÊPES AU FROMAGE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
	CAROTTES VICHY D'UZEL	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		PURÉE DE CÉLERI
MINI GOUDA	COMTÉ DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
KIWI	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FRAISES

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.