

SEMAINES 25,26,27,28 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
19/06/2023	20/06/2023	21/06/2023	22/06/2023	23/06/2023
CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE A LA CRÈME RATATOUILLE NIÇOISE & MACARONIS CAMEMBERT COMPOTE POMME FRAMBOISE	BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE ROSBEEF FROID & MOUTARDE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE ESPAGNOLE PAELLA RIZ PAELLA CRÈME DE BREBIS CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ABRICOTS
26/06/2023	27/06/2023	28/06/2023	29/06/2023	30/06/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES CHEESEBURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES BIO
03/07/2023	04/07/2023	05/07/2023	06/07/2023	07/07/2023
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE	SALAMI FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT MOUSSE CHOCOLAT
10/07/2023	11/07/2023	12/07/2023	13/07/2023	14/07/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPREME PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES SAINT VERNIER DE CLÉRON SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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 25,26,27,28 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/06/2023	20/06/2023	21/06/2023	22/06/2023	23/06/2023
CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE A LA CRÈME RATATOUILLE NIÇOISE & MACARONIS CAMEMBERT COMPOTE POMME FRAMBOISE	BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE ROSBEEF FROID & MOUTARDE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE DE TOMATES PAELLA AU POISSON RIZ PAELLA CRÈME DE BREBIS CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ABRICOTS
26/06/2023	27/06/2023	28/06/2023	29/06/2023	30/06/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES CHEESEBURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES BIO
03/07/2023	04/07/2023	05/07/2023	06/07/2023	07/07/2023
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE	MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT MOUSSE CHOCOLAT
10/07/2023	11/07/2023	12/07/2023	13/07/2023	14/07/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPREME PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES SAINT VERNIER DE CLÉRON SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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 25,26,27,28 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/06/2023	20/06/2023	21/06/2023	22/06/2023	23/06/2023
CRÊPE AU FROMAGE STEAK VÉGÉTAL AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE & MACARONIS CAMEMBERT COMPOTE POMME FRAMBOISE	BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE OEUF MAYONNAISE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE DE TOMATES PAELLA AU POISSON RIZ PAELLA CRÈME DE BREBIS CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ABRICOTS
26/06/2023	27/06/2023	28/06/2023	29/06/2023	30/06/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE POISSON FAÇON MATELOTE PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES TABOULÉ D'UZEL / OEUFS DURS VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES FISH BURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES BIO
03/07/2023	04/07/2023	05/07/2023	06/07/2023	07/07/2023
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE	MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES OEUF MAYONNAISE GRATIN DE COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CROUSTI DE POISSON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT MOUSSE CHOCOLAT
10/07/2023	11/07/2023	12/07/2023	13/07/2023	14/07/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES SAINT VERNIER DE CLÉRON SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES