

SEMAINES 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023
BETTERAVES ROUGES JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU FLEUR CANCOILLOTTE IGP A L'AIL PECHE AU COULIS	MELON POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE PATES A LA FRANC COMTOISE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS FONDU CROCLAIT POIRE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON FORESTIER COQUILLETES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SPAGHETTIS BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÈMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	SALAMI FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES

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 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023
BETTERAVES ROUGES JAMBON DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU FLEUR CANCOILLOTTE IGP A L'AIL PECHE AU COULIS	MELON POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS FONDU CROCLAIT POIRE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER COQUILLETES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SPAGHETTIS BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES

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 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023
BETTERAVES ROUGES POISSON FAÇON MATELOTE POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS KIWI	SALADE MIXTE LASAGNES AUX LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TERRINE AUX 3 LÉGUMES CHOU FLEUR CANCOILLOTTE IGP A L'AIL PECHE AU COULIS	MELON POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN ÉPINARDS FONDU CROCLAIT POIRE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE MIXTE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE HOKI POCHÉ COQUILLETES PETIT LOUIS PRUNES	MELON OMELETTE AU FROMAGE PURÉE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SPAGHETTIS TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES

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

Edité le 03/08/2023

à 11:18

SEMAINES 37, 38, 39, 40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PALETTE A LA DIABLE	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO		ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FLAN PARISIEN D'UZEL	BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT Caramel	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICION	COEUR DE SCAROLE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHEES	DONUT SUCRE	PRUNES

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 03/08/2023

à 11:18

...

SEMAINES 37, 38, 39, 40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	OMELETTE SAUCE MORNAY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FLAN PARISIEN D'UZEL	BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COEUR DE SCAROLE
PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
KIWI	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHES	DONUT SUCRE	PRUNES

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.

SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le 03/08/2023

à 11:18

...

SEMAINES 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS TORTILLA OIGNONS CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE TERRINE AUX 3 LÉGUMES TORSETTES BIO MAMIROLLE LIÉGEAIS AU CHOCOLAT	MELON OMELETTE SAUCE MORNAY HARICOTS COCOS A LA TOMATE MINI CABRETTE BIO FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES VICHY D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA OEUF VINAIGRETTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE SAUCE MORNAY BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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.